

Jahodová žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 2 ks
- rohlíky 8 ks
- jahody 400 g
- cukr moučkový 200 g
- máslo 20 g
- mléko 200 ml
- cukr skořicový 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nakrájíme na plátky a namočíme do mléka. Přebytečné mléko vymačkáme. Vyložíme jimi vymazané dno pečicí formy.

Měkký tvaroh smícháme s cukrem moučkovým a rozetřeme na rohlíky.

Očištěné jahody nakrájené na plátky rozložíme na vrstvu tvarohu a zakryjeme namočenými rohlíky.

Horní vrstvu posypeme skořicovým cukrem, přidáme vločky másla.

Pečeme v troubě na 140-160 °C asi 35 minut (dokud není žemlovka na povrchu krásně zlatavá a křupavá).

Poznámka:

Podobným způsobem můžeme upéct i žemlovku z meruněk. Vždy vybereme především zralejší plody, které se lépe rozpečou.