

Hruškovo-skořicová žemlovka se sněhem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Rohlíky 6 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 2 dl
- Hrušky 3 ks
- Skořice - mletá 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Máslo 1 ks
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Starší rohlíky pokrájíme na plátky, které krátce namáčíme v mléce se žloutky a citronovou kůrou, klademe do zapékací mísy vymazané máslem. Na rohlíky poklademe plátky oloupaných hrušek bez jádřinců, posypeme dle chuti cukrem a skořicí, můžeme pokapat citronovou šťávou. Na hrušky dáváme další vrstvu namočených rohlíků... Vrstvy můžeme několikrát opakovat, dle chuti můžeme do žemlovky přidat například i ořechy nebo rozinky. Zapékací mísu přiklopíme a dáme do vyhřáté trouby péct na střední teplotu na cca 35 minut. Poté vyndáme, vršek žemlovky potřeme pevným sněhem ze dvou bílků a lžičky cukru, jemně zasypeme skořicí a cukrem a dáme ještě zapéct do zezlátnutí sněhové čepice. Po vyndání z trouby necháme minutku odpočinout, pak nakrájíme a podáváme.

Rohlíkové vrstvy můžeme při vrstvení pro zjemnění pokapat rozpuštěným máslem.
Výborná je i studená.