

Babiččina žemlovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- veka 1 ks
- jablka 5 ks
- mléko 0.5 l
- **náplň 1**
- tvaroh 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 2 ks
- **náplň 2**
- vejce 2 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- **podle chuti**
- rozinky 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- skořice 1 ks
- vlašské ořechy 1 ks
- rum 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si vymažeme zapékací mísu nebo pekáč máslem a vysypeme strouhankou.

Veku nakrájíme na plátky a namočíme do vlažného oslazeného mléka. Poté klademe plátky vecky na dno zapékací mísy.

Našleháme tvaroh s vanilkovým cukrem a dvěma vejci. Ušlehaný tvaroh rozetřeme na veku v míse.

Omyjeme, oloupeme a nastrouháme jablka (vhodnější je použít širší struhadlo) a navrstvíme na tvaroh a veku. Poté posypeme vanilkovým cukrem, skořicí, rozinkami namočenými v rumu a nasekanými vlašskými ořechy. Poslední vrstvu tvoří opět veka, kterou zalijeme zbytkem sladkého mléka.

Takto připravenou žemlovku dáme péct do středně vyhřáté trouby. Mezitím si vyšleháme tuhý sníh ze dvou bílků a 2 lžic cukru. Asi po 30-ti minutách vytáhneme žemlovku z trouby a na veku natřeme sníh z bílků.

Babiččinu žemlovku pečeme, dokud sníh nezezlátne.