

Žemlovka s hruškami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- veka 1 ks
- měkký tvaroh 500 g
- krystalový cukr 100 g
- vejce 3 ks
- hrušky 500 g
- mléko 500 ml
- rozinky 100 g
- vlašské ořechy 100 g
- **Bílkový sníh:**
- bílek 3 ks
- krystalový cukr 250 g
- máslo na vymazání pekáčků 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Veku nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Zapékací misky nebo pekáčků vymažeme máslem. Měkký tvaroh dáme do misky, přidáme cukr s jedním vejcem a vyšleháme na hladkou krémovou hmotu. Hrušky oloupeme a nastrouháme nahrubo. V jiné misce rozmícháme mléko a zbylá vejce. Plátky veku namáčíme do tekutiny a klademe na dno pekáčků. Potřeme je vrstvou tvarohu, kterou poklademe strouhanými hruškami a posypeme rozinkami, nasekanými ořechy a vanilkovým cukrem.

Vše zkryjeme další vrstvou namočených plátků veky a povrch přelijeme zbylým rozmíchaným mlékem s vejci. Vložíme zapékací misk do trouby a zapékáme při 170°C asi 15 minut. Zatím vyšleháme bílky s 1/3 cukru.

Zbylý cukr vaříme s trochou vody asi 10 minut a pak s pomocí drátěného očka uděláme zkoušku. Očko namočíme, foukneme jako do bublifuku, a když vyjdou bublinky, zašleháme do sněhu. (Bílky s cukrem můžeme vyšlehat i ve vodní lázni). Sníh dáme na předpečenou žemlovku a pečeme ještě asi 20-30 minut.

Poznámka:

1 porce asi 4 354 kJ/1039 kcal