

Žemlovka s tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2685 kalorií , 100 g cukrů , 5 g tuků , 66 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/zemlovka-s-tvarohem>

Příprava

Jablka oloupeme, odstraníme jadřince a nastrouháme. Rohlíky podélně rozkrojíme na třetiny a namočíme do mléka. Poté rohlíky vymačkáme a poklademe 1/3 množství do zapékačké misky, tak aby pokryly celou plochu. Rohlíky rovnoměrně zakryjeme 1/2 vymačkaných nastrouhaných jablek, posypeme 1 lžící skořice a 100 g cukru. Poté rovnoměrně rozetřeme 250 g tvarohu a posypeme 100 g cukru. Postup ještě jednou opakujeme. Na poslední vrstvu tvarohu dáme zbývající namočené a vymačkané rohlíky a polijeme vejcem, které jsme rozšlehali ve zbývajícím mléce. Dáme péct na 1 hodinu do předehřáté trouby na 150 °C. Žemlovku podáváme teplou, posypanou moučkovým cukrem a politou roztopeným máslem dle chutě.

Ingredience

- 1 kg jablek
- 10-15 rohlíků
- 500 g odtučněného tvarohu
- 400 g cukru krystalu
- 1 vejce
- 2 lžice mleté skořice
- 500 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Tento recept je určen pro děti od tří let. Doporučujeme ale i tak dle vlastního uvážení snížit množství použitého cukru.

