

# Žemlovka

4-6 porcí

## SUROVINY NA NÁDIVKU:

- 250 g měkkého tučného tvarohu
- 30 g změkklého másla
- 1 žloutek
- 30 g vanilkového cukru
- 50 g rozinek namočených v tuzemáku

## SUROVINY:

- máslo na vymazání pekáče
- 1 vecka
- 3 vejce
- 90 g másla
- 750 ml mléka
- 300 g cukru krupice
- 500 g nahrubo nastrouhaných jablek
- 1 lžička mleté skořice

## POSTUP NA NÁDIVKU:

Tvaroh rozmícháme v míse s máslem a žloutkem. Přidáme vanilkový cukr a rozinky, které jsme předem scedili.

## POSTUP:

Troubu rozežřejeme na 160 °C. Pekáč o rozměrech 30x24 cm vymažeme máslem. Veku nakrájíme na plátky silné 1 cm. Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Máslo necháme v rendlíku na sporáku rozežřát.

V míse prošleháme mléko se žloutky, přidáme 60 g cukru a rozežřáté máslo a opět prošleháme. Do ochuceného mléka postupně vkládáme plátky vecky a necháme je mlékem nasáknout.

Dno vymazaného pekáče pokryjeme první vrstvou plátků vecky, na ni rozprostřeme všechna nastrouhaná jablka, posypeme skořicí, přidáme 60 g cukru a pokryjeme další vrstvou vecky. Na ni rozetřeme tvarohovou nádivku, pokryjeme poslední vrstvou navlhčené vecky a pokapeme tuzemákem z rozinek. V rozežřáté troubě pečeme 30 minut.

Z bílků a zbylého cukru ušleháme pevný sníh. Žemlovku vyndáme z trouby a rozetřeme na ni sníh. Teplotu v troubě zvýšíme na 190 °C, pekáč se žemlovkou do ní vrátíme a pečeme dalších 10 minut nebo než sníh zezlátne.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)