

Žemlovka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 90 minut

Postup přípravy

Nejdříve si na náplň smícháme tvaroh s částí sladila, kousek másla a žloutku. Přidáme vanilkový cukr a rozinky. Na žemlovku si oddělíme bílky a žloutky. V míse prošleháme žloutky s mlékem, přidáme další část sladidla, trochu rozpuštěného másla a opět prošleháme. Do této směsi vložíme žemli a necháme nasáknout. Troubu předehřejeme na 160 stupňů. Pekáček vymažeme máslem a dno pokryjeme namočenou žemlí, na ni rozprostřeme nastrouhaná jablka, posypeme skořicí, sladidlem a pokryjeme další vrstvou žemle. Na tu rozetřeme tvarohovou nádivku, pokryjeme poslední vrstvou žemlí. Dáme péct do trouby na cca 45 minut. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme opatrně sladidlo. Sníh rozetřeme na upečenou žemlovku a ještě zapečeme na 5-8 minut.

Ingredience

- **Stevia Sweetiva nízkoenergetické sladidlo 200 tablet** - 80 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 30 g
- **Rozinky** - 50 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Skořice mletá 40 g** - 4 g
- **Žemle v pečicím sáčku bez lepku B 240g** - 336 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 500 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g
- **Vejce** - 112 g
- **Jablka červená** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

