

Jablková žemlovka s Hraškou Vanilka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Hrašku rozmícháme s mlékem, přivedeme k varu, pak oheň ztlumíme a zvolna vaříme 20 minut. Před koncem varu vmícháme cukr.

Jablka očistíme od jadřinců a nakrájíme na plátky.

Rohlíky nakrájíme na silné plátky a zalijeme vychladlým krémem z Hrašky a necháme krém vsáknout do veky.

Plech vytřeme olejem, dno pokryjeme polovinou namočených plátků rohlíků, kterou pokryjeme vrstvou nastrohaných jablek, posypeme skořicí a spařenými rozinkami.

Jablka rovnoměrně pokryjeme druhou polovinou namočených plátků rohlíků a urovnáme. Máslo rozpustíme a pokropíme povrch žemlovky. Pečeme v mírně rozehřáté troubě do růžova.

Ingredience

- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Rozinky** - 50 g
- **Skořice mletá 40 g** - 2 g
- **Tmavý chléb trvanlivý bez lepku KB 650 g** - 500 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Hraška Vanilka 250 g** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Jablka červená** - 600 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

