

Žemlovka s tvarohem a malinami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rozšleháme 2 vejce a nalijeme je do mléka. V této směsi následně namáčíme veku nakrájenou na plátky. V druhé míse smícháme tvaroh a pyré, dle chuti dosladíme. Potom začneme vrstvit namočenou veku do pekáčku. Na veku dáme maliny a pyré s tvarohem. Posypeme cukrem a pokračujeme s dalšími vrstvami. Horní vrstva by měla být z veku. Nakonec pokapeme rozpuštěným máslem a vše potřeme rozšlehanými bílky. Dáme péct při 150 °C na cca 45 minut. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 350 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 15 g
- **Cukr moučka** - 90 g
- **Maliny čerstvé** - 300 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 600 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 500 g
- **Malinové pyré 120 g** - 300 g

