

Racio žemlovka - nežemlovka

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jablka (6 ks) očistíme, nastrouháme, přidáme 2 PL medu, hrst omytých rozinek, šťávu z 1/2 citronu, 1 ČL skořice a promícháme. Tvaroh rozmačkáme vidličkou, přidáme 1 PL medu, 2 žloutky a promícháme. Do menšího plechu poklademe Racio chlebičky. Na chlebičky rozetřeme jablečnou směs a poklademe další vrstvu chlebiček. Potřeme tvarohovou směsí a odložíme na 15 minut, aby chlebičky nasály šťávu, zapneme troubu na 200 °C. Bílky (2 ks) vyšleháme na tuhý sníh, natřeme na tvaroh, posypeme skořicí nebo kakaem a dáme zapéct na 5-10 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Citróny** - 25 g
- **Rozinky** - 25 g
- **RACIO BIO rýžové chlebičky 140 g** - 140 g
- **Skořice mletá 40 g** - 10 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 40 g
- **Jablka červená** - 500 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g

