

ŽEMLOVKA

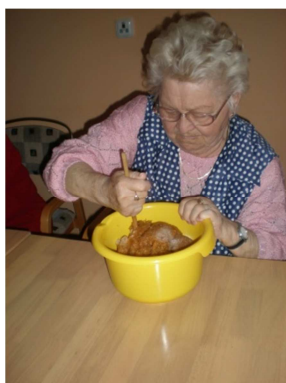
POTŘEBNÉ SUROVINY:

rohlíky, veka, vánočka
mletá skořice
strouhaná jablka
tvoroh ve vaničce
mléko
cukr
rozinky
rum
máslo

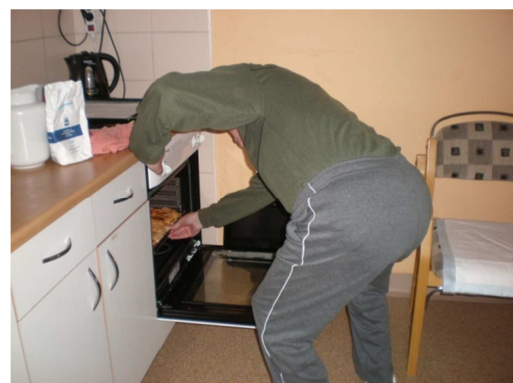


POSTUP:

Rohlíky si nakrájíme na kolečka, dáme do misky a zalijeme mlékem. Namočené rohlíky poskládáme na máslem vymazaný plech. Navrch poklademe nastrouhaná jablka ochucená skořicí a cukrem.



Připravíme si tvarohovou náplň (smícháme tvoroh ve vaničce s trochou mléka, přidáme cukr dle chuti a rozinky). Tvarohovou náplň natřeme na jablečnou náplň. Poslední vrstvu tvoří plátky vánočky a veka. Povrch pokapeme Rumem a rozpuštěným máslem.



Pečeme dozlatova při 180°C
horký vzduch.

