

Žemľovka s jablkami a orechmi

Na prípravu žemľovky budeme potrebovať:

vianočku
500g jabĺk
60g mletých orechov
120 g masla
4 kusy vajec
1kus vanilkového cukru
1kus škoricového cukru
kryštálový cukor podľa chuti
700 ml mlieka
hrozienka
práškový cukor na posyp

Postup:

Nakrájanú vianočku namáčame vo vlažnom mlieku, v ktorom sme rozmiešali cukor, vanilkový cukor a žĺtka. Pekáč vymastíme časťou masla a uložíme spodnú vrstvu vianočky. Jablká očistíme, postrúhame, premiešame s orechmi, pridáme umyté hrozienka a zľahka zamiešame sneh z bielkov. Navrstvíme na vianočku, posypeme škoricovým cukrom a prikryjeme druhou časťou vianočky. Polejeme rozpusteným maslom a upečieme. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.