

NajPečenie



Karamelová žemľovka

Úžasná karamelová žemľovka, ktorá všetkých poteší.



Potrebuje:

1 troška	Palmarín
7 ks	rožok
1/2 liter	mlieko
4-5 ks	jablká
2 ks	škoricový cukor
20 g	vanilkový cukor
250 g	jemný tvaroh
150 g	hroziienka
125 g	maslo
3 ks	vajcia

Postup:

Zapekaciu nádobu vymažeme Palmarinom a vysypeme strúhankou. Pripravíme si karamelové mlieko. Roztopíme v hrnci cukor na karamel a rozmiešame ho s mliekom, do ktorého potom dáme namočiť 2 rožky nakrájané na kolieska. Následne uložíme na dno nádoby. Na rožky dáme na drobno nakrájané olúpané jabĺčka a posypeme hnedým a škoricovým cukrom (podľa chuti). 2 rožky nakrájané na kolieska namočíme v karamelovom mliečku a položíme na vrstvu jabĺčok.

Tvaroh, hroziienka a vanilkový cukor vymiešame a natrieme na vrstvu rožkov. 3 rožky nakrájame na kolieska (nenamáčame) a uložíme na tvaroh. V 200 ml mlieka rozmiešame 3 žĺtky a rovnomerne polejeme suché rožky.

Maslo nakrájame na hrubé plátky a poukladáme na vrch. Pečieme cca 12 min. na 220° C. Z bielkov a 1,5 PL vanilkového cukru vyšľaháme pevný sneh natrieme navrch a

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	12 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	220 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

dáme zapievať. Pečieme ďalších cca 12 minút
na 220° C.