

Jablková žemlovka z vánočky

Ingredience

4 porce

- 2 ks vejce
- 1 lžička citronová šťáva
- 400 g včerejší vánočka
- 400 ml mléko
- 1 balení vanilkový cukr
- 1 lžíce cukr moučka
- 0,5 ks citronová kůra
- 2 lžíce třtinový cukr
- mletá skořice podle potřeby
- 1 lžíce máslo na vymazání



Postup přípravy

Ve studeném mléku dobře rozmícháváme vanilkový cukr, cukr moučka a vaječné žloutky. Přidáme nastrouhanou kůru z poloviny citronu, na mírném ohni přivedeme do varu, krátce spolu povaříme asi 2 až 3 minuty za stálého míchání, směs nesmí vřít. Potom směs necháme vychladnout na vlažnou teplotu.

Zapékací mísu vymažeme tenkou vrstvou másla. Vánočku pokrájíme na tenčí plátky, namočíme v mléčné směsi z obou stran a těmito namočenými plátky vysteleme v řadách nad sebou naši zapékací formu. Zalijeme ještě zbytkem mléčné směsi a necháme chvíli odpočívat, aby vánočka pořádně touto směsí nasákla.

Zatím vyšleháme z vaječných bílků a z jedné lžíce cukru moučka tuhý sníh. Jablko odstopkujeme, zbavíme jádřince, ale neloupeme, omyjeme, osušíme, překrojíme na čtvrtiny a pokrájíme na tenké plátky. Na vánočku poklademe plátky jablek, polijeme citronovou šťávou, posypeme mletou skořicí a na jablka navrstvíme rovnoměrně sníh z bílků.

Jablkovou žemlovku dáme péct do trouby předehřáté na 180 °C na funkci horní a dolní ohřev a pečeme do růžova, což trvá asi 30 minut.

Jablková žemlovka z vánočky je laciná a výborná sladká teplá večeře, kterou podáváme s horkým citronovým čajem. Výhodně se dá použít na nové jídlo s příjemnou chutí nejen zbytek domácí vánočky, ale klidně i jakýkoliv jiný sladký kynutý domácí koláč.

Žemlovka se dá ještě různě ochutit, například mandlemi, čokoládou, kakaem, jiným sušeným ovocem, pomerančovou kůrou, různým ovocem podle vlastního výběru a rozinkami, jiným sušeným ovocem, pomerančovou kůrou, různým ovocem podle vlastního výběru.