

Bezlepková žemľovka

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske si vidličkou rozmiešame mlieko s dvomi žĺtkami a vanilínovým cukrom. Na maslom vymastený plech s rozmerom cca 28x18cm ukladáme spodnú vrstvu chleba, ktorý sme z oboch strán krátko namočili v rozmiešanej zmesi. V inej miske si zmiešame tvaroh s jedným žĺtkom, medom a citrónovou šťavou a naniesieme rovnomerne na chlieb. Ošúpané a nastrúhané jablká zmiešame so škoricovým cukrom a naniesieme na tvaroh. Nakoniec na vrch poukladáme ďalšiu vrstvu namočeného chleba, na ktorý naniesieme trochu masla. Dáme do vyhriatej rúry a pečieme pri 180°C cca 25 minút. Medzitým si z troch bielkov a práškového cukru ušľaháme sneh. Po 25 minútach pečenia sneh natrieme na žemľovku a ešte 5 minút dopečieme do zlatista. Hotovú žemľovku necháme mierne vychladnúť a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 300 g
- **Citróny** - 10 g
- **Jablká červená** - 160 g
- **Med včelí kvetový** - 12 g
- **Cukor múčka** - 24 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Škoricový cukor** - 12 g
- **Maslo** - 20 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

