

Jablková žemlovka

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcií:

Náročnosť:

Autor:

Suroviny

500 g kyslastých jablák

2 dcl bieleho vína

šťava zo štvrtky citróna

100 g cukru

40 g hrozienok

5 starších žemlí (250 g)

3 vajcia

1 lyžička roztopeného masla

štipka mletej škorice

1-2 kalíšky rumu

práškový cukor na posypanie žemľovky

maslo na pomastenie a strúhanka na posypanie nádoby

Postup

Obielené jablká rozdelíme na osminky a do sklovita ich podusíme spolu na víne, do ktorého pridáme cukor, hrozienka, citrónovú šťavu. Potom obsah precedíme cez sitko a vzniknutý nálev necháme vychladnúť.

Žemle rozrežeme na tenšie plátky a navlhčíme ich časťou vychladnutého nálevu. Žemľami potom vyložíme dno a boky ohňovzdornej nádoby, ktorú najprv pomastíme maslom a vysypeme strúhankou. Ďalej pridáme podusené jablká a na ne znova žemľu. Postup ešte raz opakujeme tak, aby navrchu ostala žemľová vrstva.

Vo zvyšnej časti nálevu rozhabarkujeme vajce, maslo a škoricu. Zmesou polejeme žemľovku a v rúre ju pečieme asi 45 minút. Nakoniec ju vyklopíme na misu, pokvapkáme rumom a posypeme práškovým cukrom. Doba prípravy 1,30 hod.