NAJLEPŠIA ŽEMLOVKA

Jednoduchá, overená, že „manam“!

(Malo by sa to volať skôr Bagetovka, pretože na recept používam bagety. Je to z nich jednoducho najlepšie!)

Zoznam ingrediencií:
4 bagety (4 malé bagety alebo 2 veľké)
1 liter mlieka
2 kusy hrudkového tvarohu (2 x 250 gr.)
4 jablká
10 polievkových lyžíc kryštálového cukru
1 vanilkový cukor
5 vajec
Trošku masla
Postup:
1. Bagety natrhajte do misy. Pripravte si 700 ml. mlieka+2 žĺtka+2 lyžice kryštáľového cukru. Mlieko so žĺtkami a cukrom zohrejte aby bolo teplé a zalejte s ním potrhané bagety. Dobre zľahka premiešajte bagety s mliekom ta aby boli všetky mokré. Nemačkajte veľmi, je dôležité aby z bagiet nebola kaša! Nechajte oddýchnuť.
2. Tvaroh zamiešajte s dvomi žĺtkami + 2 lyžice cukru + vanilkový cukor
3. Nastrúhajte si očistené jablká na hrubom strúhadle, pridajte 4 lyžice cukru a zamiešajte.
4. Na hlboký plech potretý maslom uložte na celú plochu vrstvu z polovice mokrých bagiet.
5. Druhá vrstva bude pripravený tvaroh a tretia pripravené jablká.
6. Posledná vrstva bude druhá polovica bagiet. Všetko to jemne zarovnajte a zatlačte.
7. Pripravte si 300 ml mlieka + 1 žĺtko + 4 lyžice cukru a dobre zamiešajte. S takto pripraveným mliekom rovnomerne zalejte hmotu pripravenú na plechu.
8. Plech vložíme do predvyhriatej rúry a pečieme na 180 stupňoch 45 minút. Keď budú mať bagety na vrchu zlatistú farbu plech vyberieme z rúry.
9. Do bielkov, ktoré zostali pridajte 3 lyžice cukru a vyšľahajte do tuhej peny.
10. Penu z bielkov rovnomerne naneste na horúcu žemlovku a dajte do rúry na min. 5 minút. Bielková pena sa musí zapiecť do hnedozlatej farby! (môžete nechať dlhšie ako 5 minút, ale sledujte zafarbenie peny aby nezhorela. To by bola dosť veľká škoda.
Žemlovku nechajte vychladnúť a môžete krájať a konzumovať.
Je tak dobrá, že my ju v rodine nepoužívame ako hlavné jedlo, ale ako dezert!!
Všimli ste si, že som do receptu nedal hrozienka? To preto, že ja ich nemá rád. Ale ak chcete a máte ich radi pridajte ich do tvarohu!

Dajte vedieť ako vám chutilo!
Dobrú chuť priatelia a že „manam“!

Váš Hugo