

Zemlbába s Jihočeským tvarohem s jogurtem

🕒 40 minut + doba pečení

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení toustového chleba
- 6 jablek
- 4 balení Jihočeského tvarohu s jogurtem
- 2 hrsti rozinek
- 3 vejce
- 0,5 l čerstvého Jihočeského mléka
- 3 lžíce moučkového cukru
- 1 lžíce skořice
- 3 žloutky
- ovoce na ozdobu
- máta na ozdobu
- Jihočeské máslo na vymazání formy



Návod na přípravu:

Vejce rozmícháme s čerstvým Jihočeským mlékem, 2 lžícemi moučkového cukru a skořicí.

Jablka oloupeme a nastroháme nahrubo. Tři balení Jihočeského tvarohu s jogurtem rozmícháme se žloutky, 1 lžící moučkového cukru a rozinkami. Zapékací formu vymažeme Jihočeským máslem a dno vyložíme vrstvou toustového chleba předem namočeného do čerstvého Jihočeského mléka. Posypeme nastrohanými jablky, potřeme směsí Jihočeského tvarohu s jogurtem a rozinkami, a ve stejném pořadí děláme další vrstvy. Končíme vrstvou strouhaných jablek. Zemlbábu pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 50 minut.

Servírujeme se zbylým Jihočeským tvarohem s jogurtem a ozdobené mátou a ovocem.