

15.064 - Žemľovka s tvarohom a jablkami

Kategória: Pokrmy múčne

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Vianočka	kg	5	5	7	7	8	8	9,5	9,5		
Mlieko	l	8	8	10	10	12	12	14	14		
Tvaroh	kg	5	5	6	6	7,5	7,5	8,5	8,5		
Maslo	kg	1,2	1,2	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Vajcia	ks	18	0,9	20	1	24	1,2	28	1,4		
Jablká	kg	5	3,25	6,5	4,23	7,5	4,9	9	5,85		
Cukor práškový	kg	1,1	1,1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Hrozienka	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 12 - Siričitany

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	200	250	300	360	
Hmotnosť spolu:	200	250	300	360	

Technologický postup:

Do teplého mlieka pridáme tretinu masla, tretinu rozšľahaných vajíčok, tretinu cukru. Zo zvyšku masla, cukru a žltkov vyšľaháme penu, do ktorej zašľaháme prelisovaný tvaroh, sneh z bielkov, vanilku a hrozienka. Vianočku nakrájame, ktoré namáčame v pripravenom mlieku a do vymasteného pekáča uložíme vrstvu vianočky, vrstvu tvarohu, vrstvu strúhaných jabĺk s cukrom a škoricou, prikryjeme plátkami vianočky namočenej v pripravenom mlieku. Upečieme. Pokrájame na štvorce a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]