



Tsjechische Republiek

Žemlovka

Appel-broodpudding

5 appels
1 (wit) oud stokbrood
½ l. melk
3 zakjes vanillesuiker (mag ook best wat meer, naar smaak)
250 gr. kwark
2 eieren
2 el. basterdsuiker
kaneel
rozijnen, in rum of thee geweekt
evt. gehakte walnoten
paneermeel
boter

Verwarm de oven op 180°C.

Vet een ovenschaal in met boter en bestrooi het licht met paneermeel.

Verwarm de melk een beetje in een pannetje en los er 1 zakje vanillesuiker in op. Snij het stokbrood in plakken en week het in de lauwe, gezoete melk.

Was, schil en rasp de appels. Gebruik een grove rasp. Scheid de eiwitten van de dooiers. De eiwitten zet je even apart. Klop de eierdooiers los in de kwark.

Bekleed de bodem van de ovenschaal met een laagje geweekt brood. Leg daar een laagje geraspte appel op en schep er een laag kwark overheen. Daarop strooi je wat geweekte rozijnen, vanillesuiker en kaneel. Als je er walnoten in wil strooi je die er nu ook over. Daaroverheen gaat weer een laag geweekt brood, en dan weer appel, en zo verder tot alles op is. Eindig in ieder geval met een laagje brood. Giet over die laatste broodlaag wat er nog aan lauwe melk over is.

Nu gaat de taart een matig warme oven in: 20 tot 30 minuten, afhankelijk van de afmetingen van je ovenschaal.

Klop tegen het eind van dat halve uur de eiwitten stijf met de basterdsuiker. Dat schep je over de taart. Zet hem terug in de oven en bak verder tot de sneeuw goud kleurt.