

# Třešňová bublanina II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Ajushka



## Suroviny

**Porce:** 12

- třešně 300 g
- žloutky 5 ks
- cukr 180 g
- změklé máslo 80 g
- Polohrubá mouka 180 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- bílky 5 ks
- práškový cukr 4 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Třešně vypereme, odstopkujeme, formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Troubu rozejdeme na 200°C. Žloutky utřeme s polovinou cukru do pěny, přidáme po troškách přesátou mouku s kypřicím práškem. Druhou polovinu cukru s bílkou ušleháme na pevný sníh, který zlehka přidáme do těsta. Bublaninu pečeme 50 až 60 minut na druhé přičce odspodu. Upečenou bublaninu vyklopíme na kuchyňskou mřížku, po vychladnutí posypeme práškovým cukrem.