

Tvarohová bublanina s vaječným likérem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 250 g
- Cukr moučkový 250 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutek 5 ks
- Polohrubá mouka 250 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Vaječný likér 100 ml
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Citrónová kůra 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Bílky 5 ks
- Ořechy - najemno sekané 2 lžíce
- Nektarinka 3 ks
- **Ostatní:**
- Tuk - na vymazání 1 lžíce
- Hrubá mouka - na vysypání 1 lžíce
- Cukr moučkový - na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Moučkový cukr a vanilkový cukr vyšleháme se změkklým máslem a žloutky do pěny. Přidáme tvaroh, vaječný likér a citronovou kůru.

Do mouky prosejeme prášek do pečiva a dobře promícháme. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh. Do tvarohového krému pak střídavě přidáváme mouku s práškem do pečiva a sníh. Opatrně promícháme a těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem.

Těsto urovnáme a povrch rovnoměrně posypeme ořechy, poklademe dílky nektarinek (můžeme použít i jiné ovoce) a potřeme je likérem. Pečeme při 160 °C asi půl hodiny do růžova. Upečenou bublaninu necháme vychladnout a posypeme moučkovým cukrem.