

Třešňová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Odtučnění tvaroh 400 g
- Třtinový cukr 70 g
- Vejce 4 ks
- Proteinový prášek 50 g
- Hladká celozrnná mouka 150 g
- Třešně 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup je jako obvykle velmi snadný.

Tvaroh promícháme s cukrem a žloutky, přidáme proteinový prášek, mouku a dvě lžíce vody. Z bílků ušleháme pevný sníh a jemně vložíme do těsta. To pak rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a dle libosti poklademe třešněmi.

Pečeme při 170° do zlatova (u nás to bylo asi 20 minut).