

Bublanina z máslového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- máslo 150 g
- moučkový cukr 200 g
- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 200 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- vanilinový cukr 3 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- dle chuti směs ovoce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem a se žloutky do hladké pěny. Po lžících postupně přidáváme prosátou mouku s kypřícím práškem. Z bílků ušleháme tuhý sníh a vmícháme ho do žloutkové pěny.

Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech (25 x 35 cm). Ovoce omyjeme a promícháme s vanilinovým a krupicovým cukrem a navrstvíme na těsto. Dáme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme cca 30 minut. Podle chuti po vychladnutí buď pocukrujeme nebo dozdobíme šlehačkou.