

Bublanina s meruňkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 4 lžíce
- Vejce 5 ks
- Meruňky 12 ks
- Hladká mouka 200 g
- Voda 4 lžíce
- Cukr krupice 200 g
- Meruňky 4 ks
- Cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Meruňky očistíme, rozpůlíme a vypeckujeme. Pokud jsou kyslejší, položíme je řezem na táč lehce vysypaný mletým cukrem.

Vejce šleháme s cukrem elektrickým šlehačem do husté pěny, až pěna zesvětlá a začne dělat puchýřky. Pak přidáme horkou vodu a znovu prošleháme.

Pak vmícháme mouku a nakonec rozpuštěné teplé máslo.

Těsto nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku, nebo vyloženého pečícím papírem, rozhrneme ho ke krajům a poklademe půlkami meruněk řeznou plochou dolů.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C, asi 20 minut do zezlátnutí. Před podáváním bublaninu s meruňkami můžeme posypat cukrem a ozdobit kousky čerstvých meruněk.