

Bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Tuk 100 g
- Cukr 150 g
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 200 g
- Mléko 125 ml
- Prášek do pečiva 0.5 balení
- Višně nebo třešně 300 g
- Tuk na vymazání formy 1 lžíce
- **Žmolenka:**
- Máslo 150 g
- Cukr krupicový 150 g
- Polohrubá mouka 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Tuk utřeme s cukrem a po částech přimícháváme žloutky. Pak přidáme polovinu prosáté mouky, střídavě s mlékem. Ušleháme tuhý sníh z bílků a polovinu mouky s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme do vymazané formy, poklademe ovocem, posypeme žmolenkou z másla, cukru a mouky a pečeme ve středně vyhřáté troubě.