

Piškotová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Žloutky 3 ks
- Cukr 120 g
- Kůra a šťáva z citronu 1 ks
- Polohrubá mouka 120 g
- Bramborová moučka 30 g
- Sníh z bílků 3 ks
- Tuk a mouka na formu 1 ks
- třesně nebo jiné ovoce dle chuti 500 g
- Cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem a s citronovou šťávou a kůrou. Když pěkně napění a mají světlejší barvu, přidáme po částech střídavě dobře ušlehaný sníh z bílků a prosátou moučku i s bramborovou moučkou. Těsto rozetřeme na dobře vymazaný plech nebo do dortové formy a poklademe omytými a osušenými třešněmi. Pečeme v dobře vyhřáté troubě, aby se piškot nevysušil. Po upečení bublaninu vyjmeme, necháme jen krátce vychladnout a pocukrujeme.