

# Bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 6

- Mléko 500 ml
- Vejce 4 ks
- Strouhanka 150 g
- Máslo 50 g
- Cukr krupice 3 g
- Ovoce(třešně, višně, švestky,...) 750 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

V mléce rozkvedláme žloutky, přidáme rozehřáté máslo, cukr, strouhanku a necháme chvíli stát, až

nabobtná. Zatím vymažeme pekáč, vysypeme ho strouhankou a dno pokryjeme očištěnými třeshněmi zbavenými stopek nebo jiným ovocem, pk do těsta vmícháme sníh a nalijeme ho na třeshně. Bublaninu pečeme zvolna v troubě při mírné teplotě asi 30 - 45 minut. Upečenou pocukrujeme. Bublaninu můžeme upéci též z piškotového těsta.