Bublanina z třeného těsta

Kategorie: Moučníky

Autor: ajik26

Suroviny

Porce: 10

- hrubá nebo polohrubá mouka 250 g
- moučkový cukr 120 g
- máslo 100 g
- vejce 2 ks
- mléko 125 ml
- kypřící prášek půlku 1 ks
- jakékoliv ovoce nejlépe třešně 500 g
- olej nebo tuk 10 g
- strouhanku 20 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Rozdělíme žloutky od bílků a z bílku ušleháme tuhý sníh se špetkou soli. Do mísy dáme žloutky smícháme s cukrem a nejlépe nastrouhaným máslem popřípadě hodně měkkým, aby se dalo dobře smíchat se zbytkem surovin. Do mouky přisypeme půlku prášku na pečení a poté nasypeme do mísy. Pořádně promícháme, aby nebyli hrudky v těstě. Opatrně přimícháváme bílek, aby nám těsto správně v troubě vyběhlo. pokud máme nakládané ovoce tak jej slijeme a necháme pořádně okapat.
Pekáč nebo plech vyšší si vytřeme tukem nebo olejem a vysypeme strouhankou bublanina pak půjde

lépe od plechu krájet a nebude na ní takový ten povrch z mouky ne všichni jej mají rádi. Na plech opatrně a rovnoměrně rozlijeme těsto a na něj pak kladem ovoce, ale nesmí být moc mokré jinak bublanina pořádně nevyběhne a bude nízká.
Pečeme v předem vyhřáté troubě na 200°C a pečeme asi 30 minut. pokud si nejsme jistí zda je bublanina hotová do prostřed píchneme špejlí a pokud se těsto nelepí je bublanina hotová.

Poznámka:

Podáváme posypané moučkovým cukrem.