

Blesková třešňová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 6 ks
- prášek do pečiva 1 lžička
- polohrubá mouka 300 g
- olej 100 ml
- cukr krupice 300 g
- **podle chuti**
- třešně 500 g
- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- olej na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků.

Z bílků ušleháme sníh, postupně zašleháváme cukr a žloutky. Přidáme mouku s kypřicím práškem, olej a už jen opatrně promícháme.

Těsto na třešňovou bublaninu rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, poklademe třešněmi. Bublaninu pečeme na 180 °C asi 20 minut.

Upečenou bleskovou třešňovou bublaninu necháme trochu vychladnout, nakrájíme a můžeme servírovat. Nejlepší je ale studená.