

Skvělá jahodová bublanina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **na ozdobu**
- vanilkový cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- čerstvé jahody 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- mléko 125 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- hrubá mouka 250 ml
- prášek do pečiva 1 balíček
- stolní olej 250 ml
- vejce 4 ks
- cukr krystal 250 ml
- hladká mouka 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Plech na kterém budeme bublaninu péct, dobře vymažeme a vysypeme hrubou moukou (i okraje).

Cukr, vejce a vanilkový cukr šlehačem dobře ušleháme, potom přidáváme po troškách olej a opět vyšleháme, poté mléko a vyšleháme. Takto opakujeme, dokud nespotřebujeme olej i mléko. Když je hmota dobře vyšlehaná, přisypeme mouku s práškem do pečiva a opět dobře promícháme.

Těsto na bublaninu nalijeme na plech a nahoru poklademe jahody. Řadu kolem okraje plechu uděláme o kousek dál od plechu (cca 1,5 - 2 cm). Větší jahody krájíme napůl a pokládáme je řezem na těsto, menší dáváme celé.

Troubu mezitím vyhřejeme na 180 °C. Jahodovou bublaninu pečeme cca 25 minut. Před koncem pečení špejlí vyzkoušíme, zda těsto nelepí. Je-li bublanina upečená, vypneme troubu a bublaninu v troubě necháme ještě pár minut odpočinout s trošku pootevřenými dvířky u trouby. To proto, aby nedostala z rozdílu teplot šok a nepřiměřeně neklesla. Necháme ji v troubě ještě cca 3 - 5 minut. Podle barvy bublaniny, aby se nespálila.

Skvělou jahodovou bublaninu vyndáme na podložku a necháme vychladnout. Je-li již hodně vychladlá, posypeme ji vanilkovým cukrem.

Mouku do těsta doporučuji přes nějaké jemnější sítko prosít. Mouka se načechrá, okyslíčí a lépe kyne.

Je to velice rychlý recept na bublaninu a opravdu super dobrý.