

Šlehačková bublanina s třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 3 ks
- Šlehačka 250 ml
- Cukr krupice 1 hrnek
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Prášek do pečiva 1 balení
- Vanilkový cukr 1 balení
- Citronová kůra 1 lžíce
- Třešně 3 hrst
- **Na vymazání a vysypání plechu:**
- Hrubá mouka 1 hrst
- Máslo 1 lžíce
- **Drobenka:**
- Polohrubá mouka 120 g
- Máslo 80 g
- Cukr krupice 80 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Smícháme žloutky, cukry, citronovou kůru a šlehačku. Přidáme mouku promíchanou s práškem do pečiva a nakonec vmícháme sníh z bílků. Nalijeme do vymazaného vysypaného pekáče a poklademe ovocem. Když chceme, aby ovoce nepropadávalo moc do těsta, tak ovoce obalte v hladké mouce. Ovoce nebude propadávat těstem Nakonec posypeme drobenkou z polohrubé mouky, másla a cukru. Pečeme při 180°C. Že je koláč hotový, zjistíme tak, že do koláče pícháme špejli a pokud je suchá, bez těsta, můžeme pečení ukončit.