

Bublanina s broskvemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

1491 kalorií , **4 g** cukrů , **4 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: maruskaji

Odkaz: <https://srecepty.cz/bublanina-s-broskvemi>

Příprava

Nejdříve si rozklepneme vajíčka a oddělíme žloutky od bílků. Poté do mísy s bílků přidáme špetku soli a začneme šlehat, postupně přidáme polovinu cukru. Pak do druhé mísy v které máme žloutky - přidáme do nich druhou polovinu cukru, vlažnou vodu, rum a šleháme, postupně přidáváme sníh a mouku do které jsme předtím vmíchali kávovou lžičku kypřicího prášku do pečiva. Hotové těsto vlijeme na plech (na pečící papír) a poklademe broskvemi, které jsme nakrájeli na menší kousky. Pečeme v předem vyhřáté troubě cca 20 minut na 200°C - podle toho jak vám peče trouba. (Kdo nemůže nebo nechce sladit cukrem použije místo cukru lístky Stévie rebaudiany).

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 175 g cukru krystal
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 5 lžic vody
- 2 lžíce rumu
- 2-3 ks konzervovaných nebo čerstvých broskví
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Můžete dozdobit čokoládou nebo ovocem.

