

Šťavnatá ovocná bublanina

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 20

3865 kalorií , 66 g cukrů , 267 g tuků , 65 g bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/stavnata-ovocna-bublanina>

Příprava

Vejce vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem do bohaté pěny. Snížíme rychlost šlehání a tenkým pramínkem přiléváme nejprve olej a potom vaječný likér (stále šleháme). Nejlepší a nejrychlejší je si vše předem připravit. Do směsi prosejeme mouku s práškem do pečiva a dobře promícháme, nyní již ruční metlou. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný vyšší plech. Vypeckované třešně, které jsme zasypali polohrubou moukou a promíchali, rovnoměrně poklademe na povrch těsta. Pečeme ve vyhřáté troubě při 175°C 30 minut.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 200 g cukru krupice
- 5 vajec
- 250 ml oleje
- 250 ml vaječného koňaku
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 500 g třešní
- 2 lžíce hrubé mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník