

Bublanina s borůvkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min

Celkový čas: 50min , Porce: 8

129031 kalorií , **3 g** cukrů , **441 g** tuků , **3406 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Formu o rozměru 25x35 cm vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Z bílků a špetky soli vyšleháme pevný sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme majonézu a po zašlehání vodu a rum. Nakonec vmícháme mouku promíchanou s kypřícím práškem. Vařečkou lehce zapracujeme pevný sníh. Těsto nalijeme do připravené formy a povrch rovnoměrně rozetřeme. Celý povrch hustě posypeme borůvkami. Formu vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 25 minut. Upečenou necháme vychladnout, nakrájíme a pocukrujeme.



Ingredience

- ✓ 500 ml borůvek
- ✓ 250 ml polohrubé mouky
- ✓ 125 ml cukru krupice
- ✓ 50 ml vody
- ✓ 50 g majonézy
- ✓ 5 vajec
- ✓ 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžice rumu
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník