

Hrníčková smetanová bublanina



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 10

2945 kalorií , **0 g** cukrů , **63 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrnickova-smetanova-bublanina>

Příprava

Očištěné ovoce buď vypeckujeme (např. třešně), nebo nakrájíme na menší kousky (např. jahody) a dáme stranou. Ostatní suroviny smícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech (případně jen vyložíme pečícím papírem). Pak těsto poklademe ovocem a dáme na 40 minut péci do trouby vyhřáté na 180°C. Pečeme do zlatova. Hotovou bublaninu pocukrujeme, naporcujeme a podáváme.

Tip k receptu

Bublaninu můžeme ozdobit také polítkem (cik-cak) čokoládovým sirupem a ozdobit kouskem meduňky a podávat s kopečkem šlehačky.

Ingredience

- 1 hrnek smetany ke šlehání
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 3/4 hrnku cukru moučka
- 1 prášek do pečiva
- 30 ml rumu
- 3 vejce
- 1 vanilkový cukr
- ovoce
- máslo na vymazání plechu
- mouka na vysypání plechu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

