

Křehká bublanina s ovocem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

3716 kalorií , **1 g** cukrů , **121 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Martina F

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

Příprava

Změklou Heru utřeme s cukrem a přidáme čtyři žloutky. Pak postupně vlijeme mléko a polovinu mouky. Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně vmícháme do těsta spolu se zbylou moukou, kterou jsme smíchali s práškem do pečiva. Těsto nalijeme na plech, který jsme vymazali olejem a vysypali hrubou moukou. Hustě poklademe ovocem. Nahoru nasypeme drobenku, kterou jsme si připravili tak, že smícháme dohromady mouku s cukrem, přisypeme skořicový cukr a přidáme změkklé máslo pokrájené na menší kousky. Rukou pak vše smícháme dohromady. Pokud je směs málo hrudkovitá, přidáme trochu másla. Dáme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 45 minut nebo až je špejle, kterou jsme do těsta vpíchlí, suchá.



Tip k receptu

Místo vanilkového pudinku lze použít jakýkoliv jiný pudink. Klidně můžete vyzkoušet i krupicopudink.

Ingredience

- ✓ 125 g Hery
- ✓ 1 hrnek cukru moučka
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 hrnek mléka
- ✓ 2 hrnky polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček vanilkového pudinku
- ✓ 3/4 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ ovoce dle chuti (červený a černý rybíz)

Kategorie

Obyčejný den, Obyčejný den, Celoročně,
Ovoce, Rodina, Moučník, Moučník

