

Zasklená rybízová bublanina



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 10

2925 kalorií , **0 g** cukrů , **111 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zasklena-rybizova-bublanina>

Příprava

Změklé máslo s cukrem a vejci vyšleháme do pěny. Přidáme polovinu mléka, polovinu mouky a opět vyšleháme. Poté zašleháme zbývající mléko a mouku s prosátým kypřicím práškem. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech s vyšším okrajem, povrch srovnáme a posypeme rybízem. Upečeme v předem vyhřáté troubě na 175°C do zlatova - asi 25 minut. V nektaru rozmícháme pudinkové prášky s cukrem a uvaříme. Uvařené vylijeme na vychladlou bublaninu, povrch uhladíme, dáme vychladit a poté nakrájíme.

Ingredience

- 3 vejce
- 100 g másla
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 hrnek plnotučného mléka
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 350 g černého rybízu
- 2 sáčky pudinkového prášku s malinovou příchutí
- 900 ml nektaru z černého rybízu
- 2 lžíce cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Ovoce, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník

