

Třešňová bublanina

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1/2 kg	zralé třešně
2 ks	žloutek
180 g	moučkový cukr
3 ks	vanilkový cukr
100 g	máslo
350 g	hladká mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
1 hrnek	mléko
2 ks	bílek
	tuk na vymazání
	hrubá mouka na vysypání plechu
trochu	moučkový cukr na posypání hotové bublaniny

Postup přípravy

Třešně omyjeme a vypeckujeme. Žloutky s moučkovým i vanilkovým cukrem a změkklým máslem utřeme, přisypeme hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva a přilijeme mléko. Vše řádně promícháme a nakonec opatrně vmícháme i ušlehaný sníh z bílků. Troubu si předehřejeme na 200 stupňů Celsia, plech vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Připravené těsto vylijeme na plech a poklademe vypeckovanými třešněmi (některé klesnou do těsta, ale to nevadí). Dáme do předehřáté trouby, kde pečeme asi 10 minut při 200 stupních Celsia, poté snížíme teplotu na 170 stupňů a pečeme dalších zhruba 35 minut. Po vyndání z trouby, mírně pocukrujeme moučkovým cukrem a můžeme podávat.