

Ozdobená bublanina

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy dáme zmäknuté maslo (100 g) rozkrájané na plátky, pridáme cukor (80 g) a rozotrieme. K maslu s cukrom pridáme žĺtky (2 ks) a vymiešame na penu. Pridáme tvaroh a krupicu, ktorú sme predtým navlhčili v piatich lyžiciach mlieka, nakoniec hrozienka a všetko spolu dobre premiešame. Vyšľahaný sneh z bielkov pridávame do cesta veľmi zľahka. Nižšiu zapekaciu formu súvisle vymastíme tukom, nalejeme do nej cesto a zarovnáme. Z polovičiek sliviek vytvoríme v strede kvetinku, jablká rozkrájané na polmesiačky (0,5 cm) pozapichujeme do cesta šupkou nahor. Okolo sliviek tým vytvoríme astrovitú kvetinku. Rúru dopredu vyhrejeme na 180 °C, vložíme do stredu naplnenú formu a 30 minút pomaly pečieme. Hotovú bublaninu necháme vychladnúť a potom rozkrájame na rovnaké diely. V zime môžeme použiť odkvapkaný kompót, vhodné sú slivky a višne.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 180 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 70 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Jablká červená** - 200 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Hrozienka** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Slivky** - 60 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

