NajPečenie



Broskyňová bublanina

Rýchly a jednoduchý recept na broskyňovú bublaninu. Pripravte si tento chutný letný koláč podľa nášho fotoreceptu.

Potrebujete:

Cesto

3 ks	vajcia
250 g	Práškový cukor
2 dl	mlieko
2 dl	olej
350 g	polohrubej múky
1/2 ks	prášok do pečiva
2 ks	broskyňa - čerstvá
1 ks	vanilkový cukor

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**30**

Postup:



Pripravíme si suroviny.

Vyšľaháme si žĺtka s vanilkovým cukrom a práškovým cukrom, pridáme olej, múku a prášok do pečiva.
Vyšľaháme si túhy sneh z bielkov a vmiešame do cesta



Na plech vylejeme polovičku cesta a naň poukladáme kúsky nakrájaných broskýň, potom zalejeme zvyškom cesta. Bublaninu pečieme pri 180°C asi 30-45minút.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.