

# NajPečenie



## Broskyňová bublanina

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

### Potrebuje:

#### Cesto

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

### Postup:



Pripravíme si suroviny.

Vyšľaháme si žĺtka s vanilkovým cukrom a práškovým cukrom, pridáme olej, múku a prášok do pečiva.

Vyšľaháme si tuhý 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.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>40 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>30</b>

---