

NajPečenie



Potrebujete:

150 g	Palmarín
250 g	múka polohrubá
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
150 g	cukor práškový
1 ks	vanílinový cukor
	čerešne
4 ks	vajcia
150 ml	mlieko

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	140 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Čerešňová bublanina

Sladkosť z piškótového cesta, ktorú upečiete veľmi jednoducho a rýchlo...



Postup:

Prípravíme si piškótové cesto. Vyšľaháme práškový a vanilkový cukor spolu so žĺtkami. Pridáme prášok do pečiva, múku a zamiešame. Prilejeme mlieko, roztopený Palmarín a zamiešame. Ušľaháme tuhý sneh z bielkov a primiešame ho do cesta. Masu vylejeme na vymastený a múkou posypaný plech.

Čerešne umyjeme a osušíme. Obalíme ich v práškovom cukre a naukladáme na vrch cesta. Pečieme iba na 140 stupňoch 30minut.