

NajPečenie



Čerešňová bublanina

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



Potrebuje:

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

Postup:

Prípravíme si piškótové cesto. Vyšľaháme práškový a vanilkový cukor spolu so žĺtkami. Pridáme prášok do pečiva, múku a zamiešame. Prilejeme mlieko, roztopený Palmarin 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.

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