NajPečenie



Čerešňová bublanina

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

Potrebujete:

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

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

Postup:

Pripravíme 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.