

Rodinná bublanina

Suroviny:

450 g hrubé mouky (polohrubé)
300 g práškového cukru
3 lžíce solamylu
1 prášek do pečiva
1/8 l mléka
6 vajec
200 g rozpuštěného másla
kůra z jednoho omytého citronu, ovoce

Postup:

Nejprve ušleháme sníh z 6 bílků, pak utřeme v druhé míse žloutky s cukrem, pak přidáme mouku se solamylem, práškem do pečiva a citronovou kůrou, rozpuštěné vychladlé máslo, vlahé mléko a promícháme. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků a vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný vyšší plech. Poklademe vypeckovanými třešněmi či jiným ovocem, obaleným v mouce, aby se nepropadávalo. Pečeme ve vyhřáté troubě.