



## Šlehačková bublanina

- 320 g hladké mouky
- 180 g cukru krupice
- 4 vejce, velikost M
- 250 ml smetany ke šlehání 33%
- 1 Kypřicí prášek s vinným kamenem Dr. Oetker
- 1 Vanilkový cukr Dr. Oetker
- ca. 500 g drobného ovoce (rybíz, borůvky, maliny) – čerstvé či mražené
- hrubá mouka
- máslo a kokos na vysypání formy

Prosátou mouku smíchejte s kypřicím práškem.

Vejce vyšlehejte s oběma cukry do pěny, následně vmíchejte tekutou smetanu a prosátou mouku s práškem. Dobře promíchejte.

Směs nalijte do pekáčku/plechu o rozměru ca. 30x20 cm, který jste vymazali máslem a vysypali kokosem. Ovoce lehce obalte v hrubé mouce a rozložte na těsto. Pokud použijete mražené jako já, předem nerozmrazujte.

Dejte péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů (horní a dolní ohřev) asi na 40-50 minut. Špejlí si ověřte, zda je bublanina propečená. Před servírováním můžete pocukrovat.