Bublanina

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: **xVlastimil xJaša**
Company: **xRetigo**

Program steps

Ingredients - number of portions - 15

Name	Value	Unit
máslo	0.1	kg
cukr moučka	0.05	kg
vejce	0.08	kg
citronová kůra	0.01	kg
mléko	0.12	l
mouka hrubá	0.18	kg
kypřící prášek	0.01	kg
krémový prášek	0.01	kg
cukr krupice	0.05	kg
mouka hladká na vysypání GN	0.03	kg
třešně čerstvé	0.3	kg
sirup ovocný	0.1	kg
voda pitná	0.1	kg

Directions

Tři čtvrtiny dávky změklého másla vyšleháme s moučkovým cukrem za postupného přidávání žloutků.
Dále přidáme citr.kůru a za přilívání mléka mícháme a poté postupně přimícháme prosátou mouku s kypřícím práškem a krémovým práškem.
Z bílků ušleháme za postupného přidávání krupicového cukru pevná sníh a lehce a pomalu jej vmícháme do připravené máslové směsi s ostatními přísadami.
Hotovou hmotu lehce rozetřeme do smaltované Gn max výšky 60mm vymazané máslem
a vysypané moukou.
Očištěné třešně posypeme na těsto a pečeme na program výše uvedený do růžova.

Recommended accessories

Enameled GN container