# Maminčina bublanina

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/mamincina-bublanina.html

Pro mě byla bublanina vždy prázdninový moučník. Zahrada nabízela třešně, višně, rybíz, angrešt i meruňky (pokud na jaře nezmrzly). Bublanina mně moc chutnala a chutná dodnes.

## Na bublaninu si připravíme

- 200 g polohrubé mouky
- 200 g moučkového cukru
- 150 g másla pokojové teploty
- 1 čajovou lžičku prášku do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 5 vajec
- Špetku soli
- Ovoce – nejlepší je směs třešně, višně, angrešt nebo rybíz
- 3 polévkové lžíce krupicového cukru + 1 polévková lžíce hrubé mouky na obalení ovoce
- Plech s vyšším okrajem nebo pekáč o rozměru 21 x 35 cm
- Máslo na vymazání pekáče
- Hrubá mouka na vysypání pekáče

## Postup přípravy bublaniny

Mouku společně s práškem do pečiva prosijeme přes síto a promícháme.

Oddělíme si bílky a žloutky.

Do mísy, kde budeme připravovat těsto, si dáme moučkový a vanilkový cukr, žloutky a změklé máslo. Společně vyšleháme do světlé pěny.

Chcete-li si práci trochu usnadnit, použijte elektrický šlehač nebo robot.

Do vyšlehané pěny postupně zapracujeme mouku s práškem do pečiva. Přidávala jsem po lžících, protože se mouka tak lépe zapracovává.

Do misky s bílky přidáme špetku soli a ušleháme pevný sníh.

Sníh zlehka promícháme s těstem na bublaninu. Hotové těsto přelijeme do vymazaného pekáče a rozetřeme stěrkou.

Zapneme troubu na 180 °C.

Připravené ovoce opereme. Na tác si nasypeme 3 polévkové lžíce krupicového cukru a 1 polévkovou lžíci hrubé mouky a promícháme. Okapané a ještě vlhké ovoce v této směsi obalíme.

Obalené ovoce klademe na připravené těsto.

Pekáč s bublaninou dáme do vyhřáté trouby na zmíněných 180 °C a pečeme 35 minut. Stav upečení ještě zkontrolujeme vpichem špejle.

Po upečení bublanina krásně voní. Povrch posypeme moučkovým cukrem a můžeme začít mlsat.

Maminka zkrátka uměla.