Jogurtová bublanina s višněmi

https://varimesmarcelou.cz/jogurtova-bublanina-s-visnemi

Jogurtová bublanina je velmi osvěžující letní moučník. Višně dodají lehkou pikantnost a těsto není přeslazené. Ideální zákusek na začátek prázdnin.

Na jogurtovou bublaninu s višněmi si připravíme

- 3 ks vajec (bílky a žloutky zvlášť)
- 60 g rozvolněného másla
- 100 g krupicového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 200 g jogurtu
- 100 ml mléka
- 230 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva (12 g)
- Hrst kustovnice čínské do těsta (prodejce naturWAY) namočené do 3 polévkových lžic rumu
- Špetku soli
- 200-250 g vypeckovaných višní

Na posypku

- 2 polévkové lžíce namletých vlašských ořechů
- 2 polévkové lžíce krupicového cukru
- 1 polévková lžíce strouhaného perníku

Dále si připravíme

- Čtvercovou formu o rozměru 25 x 25 cm
- Na dno formy papír na pečení
- Sádlo na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formykrupicového

Čas přípravy: **30 minut**

Čas pečení: **45-50 minut na 180 °C**

Postup přípravy jogurtové bublaniny s višněmi

Mouku společně s práškem do pečiva prosejeme přes síto. Přidáme špetku soli a promícháme.

Oddělíme si bílky a žloutky. Na dno formy upevníme papír na pečení a formu, včetně papíru vymažeme sádlem a vysypeme hrubou moukou.

Do mísy, kde budeme připravovat těsto, nasypeme polovinu krupicového cukru z uvedeného množství, přidáme oba žloutky a změklé máslo. Společně vyšleháme do světlé pěny. Chcete-li si práci trochu usnadnit, použijte elektrický šlehač nebo robot.

Do vyšlehané pěny přidáme jogurt a mléko. Mouku s práškem do pečiva přidáváme po lžících, protože se tak mouka lépe zapracovává. Do vzniklého těsta přidáme i vanilkový cukr, namočenou

kustovnici i s rumem.

Do misky s bílky přidáme špetku soli a ušleháme pevný sníh. Do ušlehaného sněhu postupně zašleháme i druhou polovinu zbývajícího krupicového cukru. A vyšleháme do tuha. Sníh zlehka promícháme s těstem na bublaninu.



Hotové těsto přelijeme do vymazané formy a rozetřeme stěrkou.

Na větší talíř nasypeme suroviny na posypku a promícháme. V posypce obalíme vypeckované višně a poklademe jimi povrch bublaniny. Zbývající posypku přidáme k višním.



Formu s bublaninou vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 45–50 minut. Stav upečení ještě zkontrolujeme vpichem špejle.



Po upečení povrch posypeme moučkovým cukrem a můžeme podávat. Když přidáte i kopeček šlehačky, neuděláte chybu.

