

Bublanina s třeshněmi bez lepku

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z 6 bílků vyšleháme tuhý sníh a 6 žloutků utřeme s cukrem. Do velké mísy dáme nejdříve mouku a postupně vmícháme sníh a vyšlehané žloutky. Až potom zamícháme do těsta mléko a nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Třešně umyjeme, vypeckujeme a poklademe na těsto. Nakonec dáme do trouby a pečeme na 170°C asi tak 30 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 300 g
- **Třešně** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 50 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 150 g

