Bezlepková bublanina s jahodami

Počet porcií: 9
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si oddelíme žĺtky (6 ks) od bielkov (6 ks). Vo väčšej mise si mixérom vyšľaháme žĺtky s preosiatym práškovým a vanilínovým cukrom do hustejšej peny. Potom postupne prilievame olej a mlieko a opäť prešľaháme. V druhej mise si ušľaháme z bielkov sneh a jemne ho zapracujeme gumenou varechou do cesta.

Nakoniec postupne pridávame preosiatu múku s kypriacim práškom a znovu všetko spolu premiešame gumenou varechou.

Miešame jemne krúživými pohybmi až na dno misy, aby sme do cesta nahnali čo najviac vzduchu. Bublanina bude tak viac nadýchaná. Cesto vylejeme do vymasteného a múkou vysypaného plechu alebo zapekacej misy s rozmermi približne 25×30 cm. Jahody umyjeme, osušíme a obalíme v múke, aby neklesli na dno koláča. Ak používame mrazené ovocie, necháme ho rozmraziť a odkvapkať na sitku, aby sme ho zbavili prebytočnej šťavy. Poukladáme ich na vrch cesta a dáme piecť do vyhriatej rúry.

Pečieme pri 170°C približne 40 minút. Pomocou špajle, ktorú zapichneme do koláča, zistíme, či je už dobre upečený. Bublaninu necháme vychladnúť a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Jahody** - 500 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 50 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE