Meruňková bublanina

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 kg	zralé meruňky
250 g	máslo
200 g	moučkový cukr
5 ks	žloutek
2 dl	mléko
370 g	polohrubá mouka
1 ks	kypřící prášek do pečiva
1 lžička	citronová kůra z chemicky neošetřeného (bio) citronu
5 ks	bílek
	tuk na vymazání formy
	mouka na vysypání formy
	moučkový cukr na pocukrování



Postup přípravy

Meruňky omyjeme a vypeckujeme. Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem a žloutky do pěny. Přilijeme vlažné mléko, přisypeme polohrubou mouku s kypřicím práškem do pečiva a citronovou kůrou. Bílky ušleháme do pěny a jemně je vmícháme do těsta. Troubu předehřejeme na 180 stupňů Celsia a pekáček nebo formu si vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Těsto na bublaninu přendáme do formy na pečení a poklademe připravenými půlkami meruněk. Pečeme asi 35 minut, poté vyndáme a podle chuti pocukrujeme. Podáváme ke kávě nebo čaji.