



Dortová bublanina s lesním ovocem

12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Na těsto:

260 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
sůl
170 g cukr
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné
100 ml olej
200 g směs lesní ovoce čerstvé
kokos strouhaný na vysypání formy

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, sodou, solí a cukrem. Přidáme pastu, mléko a olej a vymícháme dohladka. Zlehka vmícháme asi 120g ovoce. Těsto nanese do vymazané a kokosem vysypané formy. Zbytek ovoce nanese na povrch a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: 25 minut

- 2 Dort necháme vychladnout. Poté ho můžeme pocukrovat moučkovým cukrem.

