



Jemná mramorová bublanina

asi 24 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vejce, cukr, vanilínový cukr a olej do pěny. Vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Těsto nalejeme do vymazaného plechu.
- 2 Podle návodu na obale uvaříme pudink a vychladlý ho pomocí PL dávkujeme na těsto. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Po upečení na ještě teplý moučník nalejeme dvě smetany smíchané s vanilínovým cukrem.
- 4 Polevu připravíme podle návodu na obale, odstříhneme růžek a moučník dozdobíme.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

7 ks vejce

100 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 PL olej

110 g hladká mouka

1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

1 balení Naturamyl Puding kakaový Dr. Oetker

500 ml mléko polotučné

40 g cukr

Na ozdobení:

400 g zakysaná smetana

2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Oetker

