



Kakaová bublanina s višněmi

24 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu bublaniny necháme kompot důkladně na sítku odkapat.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kakaem, cukrem, vanilínovým cukrem a třtinovým cukrem. Přidáme vejce, olej a vodu a vymícháme dohladka. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Na povrch těsta stejnoměrně rozložíme odkapané višně. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: 30 minut

- 3 Bublaninu necháme vychladnout. Poté ji můžeme pocukrovat moučkovým cukrem.

Přísady:

Na těsto:

- 340 g kompot višňový (po odkapání)
- 350 g mouka polohrubá
- 1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
- 2 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker
- 200 g cukr
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 2 balíčky Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker
- 4 ks vejce
- 125 ml olej
- 125 ml voda

Ještě potřebujeme:

- plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)
- elektrický ruční šlehač

