

Bublanina piškotová

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vejce

5 lžic horké vody do žloutků

20 dkg cukru

20 dkg hrubé mouky

0,12 prášku do pečiva

Postup

Žloutky zalijeme vřelou vodou a šleháme do pěny, přidáme cukr a šleháme, až je z pěny krém. Zvlášť ušleháme sníh, do kterého zašleháme zbylý cukr. Do žloutkové pěny přidáváme po lžících mouku, do které jsme proseli prášek do pečiva. Nakonec lehce vmícháme sníh. Pečeme ve více vyhřáté troubě. (více než 175°C).