

Mechová bublanina s višněmi

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: petra

Suroviny

300 g polohrubé mouky

0,12 l mléka

1 hera

200 g cukru moučka

1 vanilkový pudíng

0,5 kypřicího prášku

5 vajec

citr.kůra

višně

Postup

Heru, cukr, žloutky, a kůru ušleháme do pěny, přidáme mléko.

Mouku, pudíng, kypřicí prášek, promícháme a vmícháme do krému.

Přidáme sníh z bílků, rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech, posypeme višněmi a pečeme na 150 -170°C asi 20 min.