BUBLA KE KAFÃ•ÄŒKU

NedÄ›le, 04 leden 2026

NÃ¡sledujÃ-cÃ- recept na bublaninu s
tvarohem zvlÃ¡dne i zaÄ•Ã¡teÄ•nÃ-k a je velmi variabilnÃ-. K
jejÃ- pÅ™Ã-pravÄ› lze pouÅ¾Ã-t veÅ¡kerÃ© ovoce, kterÃ© mÃ¡me rÃ¡di a hlavnÄ› kterÃ© mÃ¡me
zrovna k dispozici, klasickÃ¡ varianta bublaniny bÃ½vala tÅ™eÅ¡ÅˆovÃ¡, ale v prÅ¯bÄ›hu roku pouÅ¾Ã-vÃ¡me to ovoce, kterÃ©
zrovna seÅ¾eneme. Bublaninka, kterÃ¡ je navÃ-c i s tvarohem, je mnohem vlÃ¡Ä•nÄ›jÅ¡Ã- neÅ¾ ta bÄ›Å¾nÃ¡ - jen s ovocem.
namÃ-tnete,
Å¾e mÃ¡te doma jeÅ¡tÄ› haldu nejrÅ¯znÄ›jÅ¡Ã-ho vÃ¡noÄ•nÃ-ho cukrovÃ-, ale jsou i tacÃ-,
kteÅ™Ã- nepekli a pÅ™esto by si obÄ•as k rannÃ-mu Ä•i odpolednÃ-mu kafÃ-Ä•ku dali
kousek nÄ›Ä•eho sladÅ¡Ã-ho.

Ingredience

Â·
3 vejce

Â·
180 g krupicovÃ©ho cukru

Â·
200 ml oleje

Â·
200 ml mlÃ©ka

Â·
370 g hladkÃ© mouky

Â·
2 lÅ¾Ã-ce kukuÅ™iÄ•nÃ©ho Å¡krobu

Â·
1 vanilkovÃ½ cukr

Â·
1 prÃ¡Å¡ek do peÄ•iva

tvarohovÃ¡
nÃ¡plÅˆ

Â·
250 g tvarohu (nejlÃ©pe tuÄ•nÃ½ anebo polotuÄ•nÃ½)

Â·
55 g mouÄ•kovÃ©ho cukru

Â·
2 lÅ¾Ã-ce mlÃ©ka

Â·
1 vejce

Â·

ovoce a mouka na pÅ™Ã-padnÃ© obalenÃ-

Postup
pÅ™Ã-pravy

1. Troubu vyhÅ™ejeme na 170 stupÅˆÅ¯ a pÅ™ipravÃ-me si plech 25Ã—30 cm vymazanÃ½ mÃ¡slem.

2. VyÅ¡lehÃ¡me si vejce s cukrem a vanilkou do svÄ›tlÃ© pÄ›ny a postupnÃ© pÅ™idÃ¡vÃ¡me olej a mlÃ©ko.

3. Mouku se Å¡krobem a s prÃ¡Å¡kem do peÄ•iva postupnÄ› zamÃ-chÃ¡me do vajeÄ•nÃ© smÄ›si.

4. PÅ™ipravÃ-me si tvarohovou nÃ¡plÅˆ smÃ-chÃ¡nÃ-m tvarohu, cukru, vejce a mlÃ©ka.

5. Na plech nalijeme tÄ›sto a lÅ¾Ã-cÃ- vklÃ¡dÃ¡me hromÃ¡dky tvarohovÃ© nÃ¡plnÄ›, kterÃ© opatrnÄ› a lehce zamÃ-chÃ¡me s tÄ›stem.

6. Po celÃ©m povrchu rozloÅ¾Ã-me ovoce, kterÃ© mÅ¯Å¾eme pÅ™edem lehce obalit v mouce a mÃ-rnÄ› zatlaÄ•it do tÄ›sta.

7. PeÄ•eme ve vyhÅ™Ã¡tÃ© troubÄ› cca 35 minut do zlatova. PropeÄ•enost vyzkouÅ¡Ã-me Å¡pejlÃ-.

8. Bublaninu nechÃ¡me vychladnout a podÃ¡vÃ¡me posypanou mouÄ•kovÃ½m cukrem nebo s kopeÄ•kem zakysanÃ© smetany.

NapÅ™Ã-klad jÃ¡ cukrovÃ- nepekla a ani nikde nejedla.

Ale tuhle bublu jsem si upeklaâ€¦

VaÅ¡e mlsnÃ¡ ANDREA