

JAHODOVÁ BUBLANINA

Potřebujeme:

- 500 g jahod
- 3 vejce
- 50 g práškového sladidla [FAN 4:1](#)
- 1 lžička práškového sladidla [FAN CUKŘENKA BŘEZOVÝ CUKR](#)
- 300 g polohrubé mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 80 ml slunečnicového oleje
- 80 ml vlažného mléka

Na posyp:

- dle chuti práškové sladidlo [FAN CUKŘENKA BŘEZOVÝ CUKR](#)

Postup:

Oddělíme žoutky od bílků, žoutky vyšleháme s oběma druhy práškových FAN sladidel do světlé pěny. Mouku prosejeme a smícháme s kypřicím práškem do pečiva, v jiné nádobě smícháme olej a mléko. Obojí po částech přidáváme do žlutkového základu, střídáme přitom sypké a tekuté přísady. Bílky se špetkou soli vyšleháme do pevného sněhu a postupně vmícháme do těsta. Menší plech vymažeme olejem a vysypeme moukou. Vlijeme na něj těsto a poklademe ho celými omytými jahodami. Pečeme v troubě předehřáté na **180 °C asi 25 minut**.

Když bublanina vychladne, pocukrujeme ji práškovým sladidlem [FAN CUKŘENKA](#).

