

## JARNÍ BUBLANINA S CHILSKÝMI TŘEŠNĚMI



**Bublanina z chilských třešní a pštosích vajec, zalitá švýcarskou třešňovicí z dubového sudu, sypaná zlatem.**

### **Ingredience:**

200 g třešní z Chile

120 g polohrubé mouky – italské stařené

120 g hladké mouky – italské stařené

150 g krupicového cukru

1 ks pštosí vejce (60 g žloutku, 120 g bílku)

180 ml bio mléka

1 ks vanilkové lusku z Madagaskaru

kypřicí prášek

špetka maldonské soli

máslo na vymazání pekáče

hrubá mouka na vysypání pekáče

**Drobenka:**

50 g hrubé mouky – italské stařené

50 g krupicového cukru

50 g normandského másla

**Dále budete potřebovat:**

100 g másla na polití bublaniny

50 ml švýcarské barrique třešnovice

vločky jedlého 22 karátového zlata

**Inventář:**

Pekáč o velikosti 30 x 40 cm

1. Nejprve si vypeckujeme třešně z Chile, ponecháme je v misce.
2. Dále si dopředu připravíme drobenku. Do misky nasypeme 50 g italské hrubé mouky - samozřejmě stařené, 50 g normandského másla, 50 g krupicového cukru a pomocí rukou propracujeme a spojíme. Drobenku prozatím odložíme.
3. Poslední věc, kterou si připravíme předem, je vanilkový cukr. Vezmeme vanilkový lusk z Madagaskaru, rozkrojíme jej podélně, vyndáme semínka a přidáme je do 150 gramů krupicového cukru. Necháme pracovat.
4. A jdeme na těsto. Připravíme si dvě mísy, vezmeme pštosí vejce a malým nožem do něj uděláme z obou stran díрку. Poté vyfoukneme do jedné mísy bílky, do druhé pak žloutky. Do mísy se žloutky následně vsypeme vanilkový cukr a vyšleháme do pěny. Dále přidáme bio mléko, přisypeme mouku a umícháme v hladké těsto. Do mísy s bílky dáme špetku maldonské soli a pomocí metly vyšleháme v pevný sních, který ve třech fázích opatrně vmísíme do těsta, aby nám ho provzdušnil.
5. Pekáč na bublaninu vymažeme máslem, vysypeme hrubou moukou a pozvolna do něj nalijeme připravené těsto. Vypeckované třešně přesně vyskládáme do těsta a na povrch nasypeme drobenku. Dáme do předem vyhřáté trouby na 160 stupňů a pečeme 22 minut.
6. V rendlíku si rozpustíme 100 g normandského másla, přidáme panáka švýcarské třešňovice, a jakmile bublaninu vyndáme z trouby, třešňovým máslem ji pokapeme, aby se pěkně napila. Na závěr krájíme a zdobíme pomocí vějířového štětce zlatými vločkami.