

Meruňková bublanina

Recept na menší plech 27 cm x 34 cm

2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek cukru krystal
2 polévkové lžičce kakaa
1 hrnek mléka
1/2 hrnku oleje
2 vejce
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
300 g meruněk

Tvarohová část

250 g měkkého tvarohu
1 vejce
2 polévkové lžičce práškového cukru
1 vanilkový cukr
1/2 balíčku vanilkového pudinku

Postup:

- › Předehřej si troubu na 180 stupňů. Jako první si vyšlehej celá vajíčka s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidej olej, prošlehej. Přidej mléko, mouku, kakao a prášek do pečiva a všechno spolu promíchej. Meruňky si nakrájej na kostky. Vlož si plech pečícím papírem a připrav si tvarohovou směs.
- › Tvaroh, vajíčko, cukr, vanilkový cukr a pudink spolu promícháme. Na plech nalejeme asi 3/4 kakaového těsta a na kakaové těsto navrstvíme cik cak tvarohovou směs. Zbytek kakaového těsta ještě přelij cik cak zase přes tvaroh. Pomocí špejle si trochu pohraj s průniky tvarohu a těsta.
- › Rovnoměrně navrství meruňky a dej péct přibližně na 40-45 minut na 180 stupňů. (Sleduj a vyzkoušej špejlí, zda je těsto propečené.) Po upečení nech vychladnout a můžeme degustovat.