Jahodovo-rebarborová bublanina s jahodovým mlíčkem Lipánek

1,5 hodiny

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 150 g cukru
- špetka soli
- 3 vejce
- 60 g oleje
- 1 jahodové mlíčko Lipánek
- 400 g polohrubé mouky
- kypřicí prášek
- 1 lžička vanilkové pasty
- kůra z jednoho citronu
- cca 300 g jahod
- 1 řapík rebarbory (čerstvý nebo mražený)
- moučkový cukr na posypání a na rebarboru
- mouka a Jihočeské máslo na vymazání formy

Návod na přípravu:

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme vanilkovou pastu a citronovou kůru. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho vmícháme do žloutkové směsi. Do těsta přimícháme mouku smíchanou s kypřicím práškem, špetku soli, olej a mlíčko Lipánek. Větší jahody překrojíme napůl, menší necháme celé. Několik jahod si necháme stranou na ozdobu. Rebarboru nakrájíme na silnější plátky, část si také odložíme na ozdobu. Plátky obalíme v moučkovém cukru. Formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Těsto vlijeme do formy a navrch rozprostřeme jahody a rebarboru. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 40 minut. Propečenost ověříme špejlí. Hotovou bublaninu posypeme moučkovým cukrem a dozdobíme jahodami a rebarborou.