

# JAHODOVÁ BUBLANINA S TVAROHOM



12



1 hod.

*Jahodová bublanina patrí k tým koláčom, ktoré okamžite pripomenú leto, prázdniny a vôňu ovocia zo záhrady. Jednoduché piškótové cesto, sladké jahody a jemný tvaroh vytvoria kombináciu, ktorá funguje rovnako dobre ku káve, na víkendové raňajky aj ako rýchly koláč pre návštevu.*

*Presne toto je typ domáceho koláča, ktorý netreba zbytočne komplikovať. Mäkké nadýchané cesto, šťavnaté jahody a krémové tvarohové vrstvy navrchu sa počas pečenia krásne spoja a výsledok chutí presne tak dobre, ako vyzerá.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

3 vajcia  
150 g kryštálového cukru  
250 g mlieka  
120 g slnečnicového oleja  
320 g hladkej múky  
30 g kukuričného škrobu  
12 g kypriaceho prášku  
1 lyžičku vanilkovej pasty

180 g hrdkovitého tvarohu  
20 g vanilkového cukru  
40 g kryštálového cukru  
1 žltok  
10 g kukuričného škrobu  
(v prípade potreby viac)

250 g čerstvých jahôd  
práškový cukor na posypanie

## A TAKTO NA TO:

1. Celé vajcia s cukrom vyšľahajte do nadýchanej peny. Pridajte olej, mlieko, múku, kukuričný škrob, kypriaci prášok a vanilkovú pastu. Všetko spolu dôkladne premiešajte alebo krátko rozmixujte na hladké cesto.
2. Cesto prelejte na plech vystlaný papierom na pečenie a stierkou ho rovnomerne rozotrite. Navrch poukladajte nakrájané jahody.
3. V samostatnej mise rozmixujte tvaroh so žĺtkom, vanilkovým a kryštálovým cukrom a kukuričným škrobom. Ak je tvarohová zmes príliš riedka, pridajte ešte trochu kukuričného škrobu.
4. Tvarohové cesto lyžicou nepravidelne ukladajte na piškótové cesto s jahodami.
5. Pečte pri teplote 180 °C približne 20 minút. Či je koláč upečený, skontrolujte kuchynskou špajľou – po vytiahnutí by na nej nemalo zostať mokré cesto.
6. Po upečení nechajte bublaninu vychladnúť priamo v plechu a pred podávaním ju posypte práškovým cukrom.

