

ŠMRNCNUTÁ BUBLANINA

CESTO:

225 g polohrubej múky
25 g mletých mandlí
100 g jemného kryštálového cukru
20 g na jemno pomletých neplnených trubičiek
200 g čajového masla
1 kávová lyžička soli
1 vajce
1 žĺtko
½ kávovej lyžičky postrúhanej citrónovej, limetkovej a pomarančovej kôry

PLNKA – Ovocná marináda:

250 ml vody
60 g kryštálového cukru
2 stonky nakrájanej citrónovej trávy
Vyškriabané semiačka z 1 vanilky aj so strukom
1 stonka čerstvej mäty
2 hviezdčky badiánu
1 nalámaná škoricová palička
200 g červeného ovocia

PLNKA:

2 vajcia
70 g kryštálového cukru
100 g šľahačkovej smotany
20 g mlieka
30 g jemného tvarohu
15 g polohrubej múky
Kalištek dezertného vína
Kalištek Creme de cassis /likéru z čiernych ríbzli/

DOKONČENIE:

2-3 PL ovocného lekváru
250 g čerstvého drobného ovocia a čerstvá mäta
Priehľadná želatína

DOHOTOVENIE:

Korpus – zmiešame všetky suroviny okrem citrusovej kôry a vymiesime z nich hladké cesto. Primiešame nastrúhanú citrónovú, pomarančovú aj limetkovú kôru a cesto vložíme na 30 minút do chladničky. Pracovnú plochu posypeme múkou a cesto rozvaľkáme na hrúbku 3-5 mm. Nízku okrúhlu formu bez dna uložíme na plech vyložený papierom na pečenie /môžeme použiť aj formu na pizzu, alebo nízku formu s odoberateľným dnom/. Cesto opatrne preložíme do formy a vytvarujeme dno a lem po okraji formy. Prebytočné cesto odrežeme. Vložíme na 15 minút do chladničky.

Ovocie – zmiešame vodu s cukrom, privedieme do varu a stiahneme z ohňa. Koreniny prekrojíme alebo polámeme na kúsky a vložíme ich do sirupu. Necháme ich v sirupe chvíľu vylúhovať. Koreniny precedíme, sirupom prelejeme ovocie a necháme ho v ňom macerovať až do použitia. Plnka – zmiešame spolu smotanu, mlieko a tvaroh. Vajcia so žĺtkami vyšľaháme samostatne s cukrom. Obe zmesi zmiešame dohromady, pridáme múku a na záver pridáme za kalíštek dezertného vína a Creme de cassis /likéru z čiernych ríbezli/.

Dokončenie – Rúru predhrejeme na 180°C /teplovzdušné rúry -200°C/. Pripravené cesto vyberieme z chladničky a spodok potrieme ovocným džemom podľa chuti. Džemom sa cesto potiera preto, aby bolo po upečení pekne chrumkavé. Ovocie zo sirupu precedíme, necháme dobre odtiecť a následne ním posypeme cesto. Na ovocie nalejeme pripravenú plnku. Bublaninu pečieme 25-30 minút. Po upečení necháme bublaninu trochu vychladnúť. Medzitým pripravíme želatínu podľa návodu a obale. Čerstvé ovocie rozdelíme po povrchu bublaniny, potrieme pripraveným želé a ozdobíme mäťou. Cesto postačuje na dve bublaniny s priemerom 20-22 cm alebo jednu väčšiu.