

Tortová bublanina s lesným ovocím

Vláčna bublanina s pikantným lesným ovocím pre príjemné letné posedenie pri káve.

12 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

260 g múka hladká
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva s vínnym kameňom Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
soľ
170 g cukor
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
200 ml mlieko
100 ml olej
200 g zmes lesného ovocia čerstvého
kokos strúhaný na vysypanie formy

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, jedlou sódou, soľou a cukrom. Pridáme pastu, mlieko a olej a vymiešame dohľadka. Zľahka vmiešame asi 120 g ovocia. Cesto nanesieme do vymastenej a kokosom vysypanej formy. Zvyšok ovocia poukladáme na povrch a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: 25 minút

- 2 Tortu necháme vychladnúť. Potom ju môžeme pocukrovať práškovým cukrom.