BUBLANINA RYBÃ•ZOVÃ•, BUCHTA JABLÃ•ÄŒKOVÃ•

StÅ™eda, 27 Ä•erven 2007

"Jsem hvÄ›zda sedmi móóóÅ™ííííí, hvÄ›zda sedmi móóóÅ™ííííí.... sice ti pošlu velkej mail, ale to je mi jééédnóóó, jééédn
Margotka, kdyÅ¾ se jí povedlo zprovoznit foÅ¥ák, vyfotit svoje nádherný a novouÄ•ký dílko, pÅ™etáhnout fotky do poÄ•ítaÄ•e a
poslat mi je. Ovšem, tohle uÅ¾ mi psát nemÄ›la:
"Kdybys nedrÅ¾ela svoje (ne)zodpovÄ›dný diety, tak tÄ› budu svádÄ›t, aÅ¥ si bublaninku taky upeÄ•eš, protoÅ¾e je skv
Åˆam!". Ne, to jsi, Margotko, to jsi mi dÄ›lat nemÄ›la Na zahrádkách dozrávají rybízové korálky... VÄ•era nám naše
vesnická babiÄ•ka pÅ™ibalila na cestu z návštÄ›vy krabiÄ•ku vajíÄ•ek a mísu Ä•erveného rybízu, takÅ¾e došlo,
kaÅ¾dý rok krajem léta, na rybízovou bublaninu. PouÅ¾ívám uÅ¾ pár let stejný recept, vÄ›tšinu roku peÄ•u z jablek an
sem tam z hrušek, prostÄ› podle toho, co mi zrovna pÅ™ijde pod ruku - ale teÄ• nastal Ä•as rybízový...

RYBÍZOVÁ BUBLANINA 1 kg omytých odstopkovaných rybízových kuliÄ•ek500g polohrubé mouky450g pískového cukru
kostka tuku (250g)4 vajíÄ•ka2 prášky do peÄ•iva Ve velké míse dobÅ™e promícháme rozpuštÄ›ný tuk a
pÅ™imícháme mouku a k poÅ™ádnÄ› promíchanému základu pÅ™imícháme rybíz. V misce vedle vyšleháme z bílkÅ¯
v další misce vyšleháme Å¾loutky a špetku horké vody na Å¾loutkovou pÄ›nu. (Šlehací metly
musí pochopitelnÄ› vÅ¾dycky nejdÅ™ív do bílkÅ¯, Å¾loutkové pÄ›nÄ› zbytky snÄ›hu na metlách nevadí, ale opaÄ•nÄ› to nejde
základu tÄ›sta zamícháme prášek do peÄ•iva a pak opatrnÄ› zamícháme/zabalíme Å¾loutkovou pÄ›nu a sníh. Hotové
tÄ›sto vylijeme na hluboký plech vyloÅ¾ený peÄ•ícím papírem, stÄ›rkou pravidelnÄ› rozhrneme a upeÄ•eme bÄ›Å¾ným zpÅ¯so
Jablková varianta téhle buchty spoÄ•ívá v tom, Å¾e namísto rybízu pouÅ¾ijete hrubÄ› nastrouhané kilo Ä•erstvých jablek, klidn
slupkami anebo dvÄ› velké lahve zavaÅ™ených „štrÅ¯dlákÅ¯", tedy jablek hrubÄ› postrouhaných a zavaÅ™ený
bez cukru, kyseliny a koÅ™ení jen ve vlastní šÅ¥ávÄ›. NejdÅ™ív smícháme jablka a cukr, pak tuk, pak teprve mouku a
dál podle postupu všechno ostatní. Do jableÄ•né buchty se krom základních ingrediencí pÅ™idá ještÄ› hrst
rozinek, dvÄ› aÅ¾ tÅ™i hrsti hrubÄ› sekaných oÅ™echÅ¯ a troška mleté skoÅ™ice. Vychladlou buchtu mÅ¯Å¾ete doz
Ä•okoládovou polevou a kokosem. Pro menší mnoÅ¾ství mlsounÅ¯ je moÅ¾no péct buchtu z poloviny dávky, ale u
nás doma se to hrubÄ› neosvÄ›dÄ•ilo :-)). Všem mlsalkám a mlsálkÅ¯m jsem, doufám, udÄ›lala chutÄ›. Tak si upeÄ•te
také, receptík uÅ¾ máte...Zdraví všechny Markétka