

VELIKONOČNÍ BERÁNEK



Suroviny:

hrubá mouka 180 g
vejce 4 ks
horká voda 4 lžice
moučkový cukr 200 g
vanilkový cukr 1 ks
citrónová kůra ze 1/4 citronu
máslo (Hera na vymazání)
hrubá mouka na vysypání formy

Postup:

Postup přípravy receptu

Žloutky šleháme s moučkovým cukrem do pěny a během šlehání přidáváme po lžících horkou vodu. Přisypeme vanilkový cukr, po částech vmícháme mouku a nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků.

Obě poloviny beránka dobře vymažeme máslem a vysypeme moukou. Těsto vlijeme do části formy, přiklopíme druhou půlkou formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 175°C cca 45 minut.

Ke konci pečení můžeme vyzkoušet špejlí, jestli už je upečený. Beránka vyklopíme a necháme zchladnout. Můžeme jen posypat cukrem nebo i zdobit polevou.

KOLEKTIV KUCHYNĚ PŘEJE KRÁSNE VELIKONOCE

