Velikonoční beránek

Kategorie: Moučníky

Autor: krakysh

Suroviny

Porce: 6

- Máslo 140 g
- Cukr krupice 140 g
- Čokoláda na vaření 140 g
- Mletá vlašská jádra nebo mandle 140 g
- Strouhanka 70 g
- Žloutek 6 ks
- Bílky na sníh 6 ks
- Citronová kůra 1 lžíce
- Mletá skořice a hřebíček 1 špetka
- Rum 1 lžíce
- Máslo a mouka na vymazání formy 20 g
- Cukr - na polevu 150 g
- Voda - na polevu 180 ml
- Čokoláda na vaření - na polevu 90 g
- Máslo - na polevu 5 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do utřeného másla přidáváme žloutky jeden po druhém, cukr, citronovou kůru, skořici, hřebíček. Třeme v míse 25 minut.¨Do směsi zamícháme strouhanou čokoládu a zároveň se sněhem z bílků lehce zamícháme mandle a strouhanku zalitou lžící rumu.

Formu na beránka vymažeme máslem, vysypeme moukou, naplníme těstem a pečeme 1 hodinu.

Po vychladnutí formu vyklopíme, polijeme polevou a dozdobíme dle našeho vkusu.

Poleva: Cukr povaříme s vodou na silnou nitku, načež horký cukr naléváme za stálého míchání do změklé čokolády a másla. Umíchanou ještě horkou polevou poléváme.

Poznámka:

Tip: Kdo nechce mít beránka s čokoládovou polevou, může zvolit sněhobílou variantu z vyšlehaných bílků a cukru v páře. Pro ovčí vlnu pak použijeme zdobičku na dorty a výsledek už posuďte na obrázku.