

Likérový beránek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- měkký tvaroh 200 g
- moučkový cukr 200 g
- máslo 200 g
- polohrubá mouka 200 g
- kakao 10 g
- vaječný likér 50 ml
- rum 50 ml
- vejce 3 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Změklé máslo nakrájené na menší kousky utřeme se žloutky, měkkým tvarohem, moučkovým i vanilkovým cukrem dohladka
2. Pak přidáme prosátou polohrubou mouku s kypřicím práškem do pečiva, vaječný likér, rum, promícháme a nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků
3. Formu na beránka vymazanou tukem a vysypanou polohrubou moukou naplníme do 3/4 těstem, do zbylého těsta vmícháme kakao, potom tmavé těsto rozdělíme lžičkou do formy, vidličkou zlehka promícháme a vytvoříme mramorování

4. Vložíme do přehřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 50 minut, po upečení necháme beránka krátce zchladnout ve formě, poté ho vyklopíme, po vychladnutí pocukrujeme, uděláme oči z rozinek a ozdobíme stužkou se zvonečkem.