Likérový beránek

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr 2 lžička
- Prosátý moučkový cukr 100 g
- Olej 100 ml
- Vaječný koňak 100 ml
- Polohrubá mouka 80 g
- Solamyl 50 g
- Kypřící prášek do pečiva 1 lžička
- Smetana ke šlehání 33% 250 ml
- Ztužovač 1 balíček

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Vejce ušlehejte s vanilkovým cukrem do pěny, postupně zašlehejte moučkový cukr. Do pěny po lžících střídavě přidávejte olej a koňak. Do jiné mísy prosejte mouku, solamyl a prášek do pečiva. Promíchejte a směs vmíchejte do žloutkové hmoty. Těsto vymíchejte dohladka.

Formu vymažte tukem a vysypejte ji strouhankou. Naplňte ji těstem. Vložte do trouby vyhřáté na 170°C a pečte zvolna asi 30 až 35 minut. Ostrou špejlí vyzkoušejte, je-li těsto propečené. Pokud se nelepí, je beránek hotový. Formu vyjměte z trouby a nechte ho zhruba 15 minut zchladnout ve formě. Potom beránka vyklopte na mřížku a nechte úplně vychladnout. Smetanu ušlehejte se ztužovačem a s

likérem, naplňte do cukrářského sáčku s hubičkou a beránka ozdobte. Podle fantazie naznačte čumáček, oči a kožíšek kakaem a čokoládou.