

Biskupský beránek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hořká čokoláda 50 g
- sekané ořechy 1 lžíce
- vejce 4 ks
- rozinky 50 g
- citronová kůra 1 lžička
- kandované ovoce 2 lžíce
- máslo 200 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- polohrubá mouka 350 g
- mléko 250 ml
- cukr krupice 200 g
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- rozpuštěná čokoláda 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- jemná strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem i vanilkovým cukrem do pěny. Postupně přimícháváme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vejce. Nakonec přimícháme mléko. Hmotu vymícháme na hladké těsto.

Nakonec do těsta nasypeme ořechy, rozinky, kandované ovoce, citronovou kůru a kousky čokolády. Těsto dobře promícháme a nalijeme do vymazané a vysypané formy.

Beránka vložíme do rozehřáté trouby a pečeme asi 60 minut na 160 °C.

Upečeného beránka vyklopíme z formy, necháme vychladnout a posypeme cukrem. Očička a čumáček nakreslíme rozehřátou čokoládou.