Mandlový beránek

Kategorie: Moučníky

Autor: avelebova

Suroviny

- mandle 100 g
- máslo 180 g
- krupicový cukr 200 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 5 ks
- sůl 1 špetka
- polohrubá mouka 300 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- strouhaná kůra z 1/2 citronu 1 ks
- máslo na vymyzání formy 1 ks
- mouka na vysypání formy 1 ks
- moučkový cukr na posypání 1 ks
- rozinky na ozdobu 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mandle spaříme vhorké vodě, oloupeme a osušíme. Nasekáme je nahrubo.
Máslo vyšleháme s 1/2 cukru a vanilkovým cukrem do pěny. Do krému postupně zašleháme žloutky, pak po částech i mouku s pr. do pečiva, kůru a nakonec nasekané mandle. V jiné nádobě vyšleháme z bílků a špetky soli tuhý sníh. Přisypeme zbytek cukru, vyšleháme dohladka a vmícháme do těsta.
Formu vytřeme máslem a vysypeme moukou. Těsto vlijeme do formy, přiklopíme a vložíme do trouby vyhřáté na 200. Pečeme 15 minut, pak teplotu snížíme na 165 a pečeme dalších 30 minut.
Horní část formy odklopíme. Pokud je beránek zlatavý, necháme zchladnout a vyklopíme. Posypeme

cukrem a rozinky vmáčkneme do očí.