

# Beránek s kokosem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

**1505** kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **21 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/beranek-s-kokosem>

## Příprava

Žloutky oddělíme od bílků a z bílků vyšleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme s krystalovým cukrem, vanilkovým cukrem, máslem a rumem do světlé pěny. Poté přidáme kypřicí prášek do pečiva, mouku a solamyl. Jemně zamícháme a opatrně zamícháme také sníh z bílků. Formu na beránka vymažeme máslem a těsto do něj nelijeme. Pečeme v troubě předehřáté na 175°C asi 35 minut. Poté z trouby vyjmeme a necháme jej ještě minimálně 10 minut dojít. Poté vyklopíme a necháme zcela vychladnout. Cukr moučka utřeme s citronovou šťávou na kaši. Tou potřeme beránka a rychle hustě posypeme kokosovou moučkou. Necháme nejlépe v lednici vychladit. Půlky pistácie vložíme do beránka jako oči a půlku mandlí jako čumáček.

### Tip k receptu

Beránka můžeme taky posypat mletými volitelnými ořechy



## Ingredience

- 75 g margarínu nebo másla
- 100 g cukru krystal
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 vejce
- 1 lžičce rumu
- 100 g polohrubé mouky
- špetka soli
- 25 g Solamylu
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 oloupaná mandle přepůlená
- 1 pistáciový oříšek přepůlený
- 125 g cukru moučka
- 2 lžičce citronové šťávy
- 30 g kokosové moučky

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník