

# Mrkvový beránek



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 10

**1474** kalorií , **9 g** cukrů , **90 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

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

## Příprava

1. Mrkev jemně nastrouháme. Umícháme do krému žloutky s cukrem. Přidáme citrónovou kůru a šťávu. Promísíme mandle, mouku, kypřící prášek a vmícháme. Ušleháme bílky se solí. Mrkev s dýňovými jádérky vmícháme do těsta. Předehřejeme troubu na 170 °C. 2. Formu vymastíme a vysypeme moukou. Naplníme těstem. Dáme na plech a pečeme asi 40 minut. Necháme ve formě trochu zchladnout. Opatrně vyklopíme a necháme vychladnout. 3. Polevu rozpustíme ve vodní lázni. Odstříhneme špičku mikrotenového sáčku. Velikonočního mrkvového beránka ozdobíme polevou, jako oči přilepíme dýňová jádérka.

## Ingredience

- 100 g mrkve
- 3 žloutky
- 125 g cukru
- 1 lžička citronové kůry
- 2 lžičky citronové šťávy
- 125 g strouhaných neloupaných mandlí
- 100 g polohrubé mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 2 bílky
- špetka soli
- 50 g nasekaných dýňových jáderek

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník