

Vanilkový beránek s čokoládovou polevou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

4139 kalorií , **1 g** cukrů , **291 g** tuků , **193 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanilkovy-beranek-s-cokoladovou-polevou>

Příprava

Změklé máslo s cukrem utřeme do pěny, přidáme sůl, vanilku, prosejeme mouku a kypřící prášek do pečiva. Prošleháme a přidáme vejce s mlékem. Vyšleháme hladké těsto, které vložíme do máslem vymazané beránkové formy. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160°C 40 - 60 minut, dle velikosti formy. Na polevu rozpustíme ve vodní lázni čokoládu, máslo a nakonec přimícháme smetanu. Hotovou polevou potřeme beránka a necháme vychladnout.

Tip k receptu

Beránka můžeme potřít i bílou polevou s cukru moučka a citronové šťávy a nakonec jej posypat kokosem.

Ingredience

- 350 g polohrubé mouky
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička mleté vanilky
- 250 g cukru krupice
- 4 vejce
- 1 lžička citronové kůry
- 200 g másla
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 250 ml mléka
- špetka soli
- Poleva: 150 g hořké čokolády
- 50 ml smetany ke šlehání
- 50 g másla

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

