

Velikonoční beránek z třeného těsta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1981 kalorií , **0 g** cukrů , **99 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-beranek-z-treneho-testa>

Příprava

Den před přípravou propláchneme rozinky horkou vodou a zalijeme je rumem. Žloutky, oba cukry a Heru dáme do mísy a alespoň 10-15 minut šleháme šlehačem do pěny. K ušlehané směsi přidáme přesátou mouku, smíchanou s práškem do pečiva a lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Nakonec vmícháme rozinky i s rumem, ve kterém se máčely. Těsto nalijeme do formy na beránka, kterou jsme dobře vymazali máslem a vysypali hrubou moukou a vložíme do trouby, vyhřáté na 200°C. Pečeme asi 45-50 minut, po této době sundáme horní díl formy a špejlí zkontrolujeme, jestli je beránek upečený.

Tip k receptu

Je to náš starý rodinný recept, výhodou je, že tenhle beránek zůstává vláčný a měkký i po čtyřech dnech. Z tohoto těsta pečú i velikonoční slepičky.

Ingredience

- 4 žloutky
- 4 bílky
- 130 g cukru krupice
- 130 g Hery
- 1 sáček vanilkového cukru
- 200 g polohrubé mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 100 g rozinek
- 50 ml rumu

Kategorie

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

