

Černá ovečka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2887 kalorií , **0 g** cukrů , **136 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cerna-ovecka>

Příprava

Do mísy dáme žloutky, oba cukry, Heru, rum a smetanu a šlehačem ušleháme do pěny. Do ušlehané směsi přidáme prosátou mouku, smíchanou s práškem do pečiva, dobře vmícháme kakao a skořici a nakonec opatrně přidáme tuhý sníh, ušlehaný z bílků. Těsto dáme do formy na beránka, kterou jsme předem dobře vymazali máslem a vysypali hrubou moukou. Beránka vložíme do trouby, rozehřáté na 180°C a pečeme asi 45 minut. Jestli je upečený, vyzkoušíme vpíchnutím špejle. Upečeného beránka vyklopíme z formy, necháme vychladout a pocukrujeme.

Tip k receptu

Tohoto beránka musím už několik let péci svým dcerám. Voní jako skořicové sušenky esíčka a taky tak trochu chutná.



Ingredience

- 4 žloutky
- 160 g cukru moučky
- 160 g Hery
- 1 sáček vanilkového cukru
- 4 lžíce rumu
- 100 ml sladké smetany
- 4-5 lžic kakaa
- 1 lžička skořice
- 220 g polohrubé mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 4 bílky

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Rodina, Moučník