

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, kypřicí 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