

# Sváteční velikonoční beránek



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

**4198** kalorií , **6 g** cukrů , **209 g** tuků , **72 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

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

## Příprava

Vajcia rozdelíme, žĺtky vyšľaháme dopenista s cukrom a so zmäknutým maslom. Pridáme preosiatu múku prášok do pečiva. Bielky so štipkou soli vyšľaháme na tuhý sneh a zapracujeme do cesta. Hroziienka, višne, pomarančovú, citrónovú kôru a olúpané mandle nasekame nadrobno a opatrne primiešame do cesta. Masu vylejeme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy na barančeka. Pečieme približne hodinu vo vyhriatej rúre na 150°C.

### Tip k receptu

Upečeného barančeka po vychladnutí posypeme práškovým cukrom alebo ozdobíme citrónovou polevou.

## Ingrediencie

- 100 g rozinek
- 50 g sušených švestek
- 50 g zavařených višní
- 50 g pomerančové kůry
- 100 g mandlí
- troška citronové kůry
- 6 vajec
- 200 g cukru moučka
- 200 g másla
- 250 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- troška cukru na posypaní
- troška tuku na vymazání formy
- 2 lžíce strouhanky na vysypání formy

## Kategorie

Velikonoce, Jaro, Rodina, Moučník

