

# Velikonoční beránek s čokoládovým a vanilkovým krémem



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 55min

Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

8907 kalorií , 132 g cukrů , 503 g tuků , 175 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-beranek-s-cokoladovym-a-vanilkovym-kremem>

## Příprava

U beránka je stejný postup jako u bábovek nebo piškotů. Vanilková omáčka: Vyšleháme žloutek s cukrem a přidáme ho do mléka, které se skoro vaří. Mícháme metličkou a zaprášíme moukou v cedníku, aby se nedělaly hrudky, 10 minut vaříme, přidáme trošku smetany a vanilky, kterou vyškrábneme z lusku a necháme vychladit. Čokoládová omáčka - smícháme kakao, čokoládu, mléko a cukr s troškou vody a pomalu za stálého míchání přivedeme skoro k varu, po zchladnutí zhoustne. Marinované ovoce - ovoce nakrájíme na kousky a dáme ho marinovat do zredukovaného červeného vína s kapkou porta a cukru.

## Ingredience

- ✓ 900 g hladké mouky
- ✓ 400 ml rostlinného oleje
- ✓ 5 vajcí
- ✓ 500 g cukru
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 400 g čokolády
- ✓ 30 g kakaa
- ✓ 500 ml polotučného mléka
- ✓ 350 ml smetany ke šlehání
- ✓ 400 g jablek
- ✓ 350 g kiwi
- ✓ 100 g hroznového vína
- ✓ 130 ml pasterovaných vaječných žloutků
- ✓ 1 vanilka

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Obiloviny, těstoviny a rýže, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Moučník, Moučník

