Velikonoční beránek



cca 1 hodinu náročnost ●●○○

Lahodný beránek s lahodným mlékem bude chutnat ještě lépe.

Ingredience

Na ozdobu:

- čokoládová poleva

Podle potřeby:

- tuk na vymazání
- mouka na vysypání

Těsto:

- 1/2 balíčku prášku do pečiva
- 3 ks vajec
- 230 g moučkového cukru
- 250 g Jihočeského tučného tvarohu
- 6 lžic Lahodného mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 190 g Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Změklé Jihočeské máslo utřeme s cukrem, přidáme vyšlehané žloutky. Přidáme Jihočeský tvaroh, Lahodné mléko, mouku smíchanou s práškem do pečiva, a nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílků.
Těsto nalijeme do vysypané formy beránka, přiklopíme druhým dílem a dáme péct. Pečeme v horkovzdušné troubě 45 minut na 180 °C. Po vyndání z trouby beránka propícháme špejlí.