Beránek



Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš

Suroviny

Korpus: 4 hrnky polohrubé mouky
4 vejce
1 hrnek cukru
1 hrnek vody
0,75 hrnku oleje
1 sáček vanilinového cukru
0,5 sáčku kypřícího prášku do pečiva
olej na vymazání a strouhanka na vysypání formy
Zdobení: 1 sáček polevy s citrónovou příchutí
50 g bílé čokolády
tmavá čokoláda

Postup

Vejce ušleháme s oběma druhy cukru (asi 4 minuty), přidáme olej, po částech přisypeme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a těsto průběžně ředíme vodou. Formu na beránka pečlivě vymažeme olejem, vysypeme strouhankou, nalijeme do ní připravené těsto, vložíme do trouby vyhřáté na 160 °C a pečeme asi 40 minut (podle velikosti be-ránka). Pokud má forma na beránka ouška, po několika minu-tách je raději překryjeme alobalem, aby se nepřipalovala. Upe-čeného beránka opatrně vyklopíme z formy a necháme vychladnout. Pak ho celého potřeme polevou s citrónovou příchutí, kterou připravíme podle návodu na obalu. Než po-leva ztuhne, posypeme beránka nahrubo nastrouhanou bí-lou čokoládou. Hlavičku necháme bez ozdobení a teprve, když bílá poleva ztuhne, namalujeme na ni štětcem namočeným v tmavé čokoládě rozpuštěné ve vodní lázni oči a čumáček.

Poznámka

Náš tip: Pokud na zahrádce právě kvete zlatý déšť, bude beránkovi slušet jeden kvítek pod bradou místo zlatého zvonečku!