

# Receptář

## Velikonoční citrónový beránek

Suroviny:

**mouka špaldová hladká** 500 g

**krupicový cukr** 150 g

**vanilkový cukr** 1 ks

**máslo** na vymazání

**krupice** na vysypání

**sůl** 1 špetka

**rozinky** 2 ks

**vejce** 4 ks

Na bezé:

**bílek** 3 ks

**krupicový cukr** 150 g



Postup:

- I. Troubu zahřejte na 180 °C, horkovzdušnou na 160 °C. Formu/formy vymažte a vysypte krupicí.
- II. Citron omyjte a osušte, z poloviny pak najemno nastrouhejte kůru. Vymačkejte šťávu. Máslo vyšlehejte s cukrem do pěny, pak postupně střídavě přidávejte a zašlehávejte vejce, mouku, vanilkový cukr, sůl, citronovou šťávu a kůru.
- III. Těsto vlijte do formy a asi hodinu pečte. Nechte chvíli chladnout na mřížce, pak vyklopte a nechte vleže zcela zchladnout.
- IV. Troubu zahřejte na 180 °C.

- V. Bílky vyšlehejte dotuha a přitom do nich zašlehejte cukr. Sníh dejte do sáčku s úzkou koncovkou a na beránka udělejte spoustu malých ‚pusinek‘, aby pokryly povrch
- VI. Pečte asi 10 minut, aby bezé napůl zatuhlo.
- VII. Pomocí rozinek udělejte oči a podávejte.

Pochází z on-line stránky [Apetit Online](#)

4. 4. 2023