



Čokoládový velikonoční beránek

1 beránek



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni máslo nebo margarín, cukr a vanilínový cukr do pěny. Postupně zašleháme vejce. Mouku, sůl, kypřicí prášek, čokoládu, oříšky smícháme a zlehka zapracujeme do vaječné směsi.
- 2 Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy, vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 50 minut

- 3 Po upečení necháme mírně zchladnout, vyklopíme z formy a polijeme polevou připravenou podle návodu na obale. Ihned posypeme oříšky. Po zatuhnutí dozdobíme tubičkami a mašlí.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

forma na beránka

mašle

mašle

Na těsto:

125 g máslo změkklé nebo margarín

130 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

2 ks vejce

130 g hladká mouka

sůl

0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

50 g čokoláda mléčná nastrohaná

50 g ořechy lískové nasekané

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

50 g ořechy lískové nasekané

1 balení Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker

