



Ořechový beránek

120 g másla, 160 g cukru, 4 žloutky, citronová kůra – utřeme do pěny, přidáme 180 g polohrubé mouky, 4 lžíce mléka, 1 rovnou lžičku prášku do pečiva, 50 g mletých ořechů a ze 4 bílků sníh. Upečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů.

Beránek s jogurtem

350 g polohrubé mouky, 300 g cukru, 1 celé vejce, 1 bílý jogurt, 2 lžíce kakaa, 2 dcl oleje, 1 ½ lžičky sody. Vše smícháme, nalejeme do vymazané a vysypané formy a upečeme na 180 stupňů.

Tvarohový beránek

250 g tvarohu, 250 g polohrubé mouky, 200 g rozpuštěné Hery, 200 g cukru krupice, 3 vejce, 1 prášek do pečiva, citronová kůra, můžeme přidat čokoládu a nasekané ořechy

Celá vejce, cukr, tuk, tvaroh rozšleháme, přidáme mouku s práškem do pečiva a nalijeme do vymazané a strouhankou vysypané formy. Pečeme asi ¾ hodiny v troubě na 180-200 stupňů.

Beránek s vaječným likérem

125 g polohrubé mouky, 125 g škrobové moučky, 1 kypřicí prášek, 250 g moučkového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 5 vajec, 250 ml oleje, 250 ml vaječného likéru.

Připravte si uzavíratelnou nádobu o obsahu asi 3 litry. Smíchejte mouku, škrob a kypřicí prášek, vložte do nádoby. Přidejte cukr, vejce, olej a likér. Nádobu uzavřete. Přísady silně protřepejte po dobu 15 až 30 sekund, až se dobře spojí. Otevřete a promíchejte vařečkou, aby nic neulpělo na stěnách a těstem naplňte tukem vymazanou a moukou vysypanou formu. Pečte asi 60 minut při teplotě 180 stupňů.

„Aby se beránek pěkně vyklopil a neroztrhal...“

- *doporučuje se formu pořádně vymazat máslem, nikoliv olejem, a vysypat strouhankou, nikoliv moukou*
- *kameninovou formu hodinu před pečením namočit do studené vody*
- *pro dokonalý tvar beránka pomáhá také zabalit formu po vytažení z trouby do mokré utěrky*
- *vyklopeného beránka nikdy hned nestavte, mohl by se zlámat“*

(zdroj: http://www.budejckadrbna.cz/zivot-a-styl/gastronomie/11286-recept-vite-proc-se-na-velikonoce-pece-zrovna-beranek.html?utm_source=copy)