

Tvarohový velikonoční beránek

Časová náročnost: 110 minut

Seznam přísad

100 g	rozinky či kandované ovoce
70 ml	tuzemák
3 ks	vejce (bílky a žloutky zvlášť)
180 g	moučkový cukr
250 g	máslo
1 ks	měkký polotučný tvaroh
250 g	hladká mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
1 lžíce	tuk na vymazání formy
	hrubá mouka na vysypání formy



Postup přípravy

Rozinky či kandované ovoce zalijeme na půl hodiny tuzemákem. Žloutky vyšleháme s cukrem do světlé pěny, zašleháme změkklé máslo a tvaroh. Vmícháme prosátou mouku s kypřicím práškem do pečiva a nasáklé rozinky či kandované ovoce (včetně tuzemáku). Bílky vyšleháme do pevného sněhu, který lehce vmícháme do těsta. Formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Těstem naplníme spodní díl formy asi 1 a 1/2 cm pod okraj a zaklopíme vrchním dílem. Pečeme zhruba 80 minut při 170° Celsia. Upečeného beránka necháme zchladnout a poté ho opatrně vyklopíme na mřížku.