

Tvarohový beránek

Vláčné těsto, které je tak akorát sladké a perfektně se hodí do velikonoční formy. Přesně takový je recept na beránka. Pokud není zrovna období Velikonoc, nebojte se těsto nalít do menší bábovkové formy.

Doba přípravy | 30 minut + pečení
Velikost formy | cca 1,4 l
Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

- 50 g rozinek (naložených ve 20 ml rumu)
- 90 g másla
- 4 vejce
- 110 g třtinového cukru
- 40 ml 30% smetany ke šlehání
- 250 g tučného tvarohu ve vaničce
- 200 g polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- špetka soli
- *olej nebo máslo na vymazání a hrubí mouka na vysypání formy*
- *moučkový cukr k podávání*

POSTUP

Příprava

1. Rozinky dám do misky a zaliju rumem – ideální je pár hodin, ale i hodina bude stačit.
2. Všechny suroviny z lednice vyndám alespoň hodinu před tím, než začnu připravovat těsto. Rovnou také rozehřeju máslo a nechám ho zchladnout.
3. Formu na beránka vymažu olejem nebo máslem a vysypu moukou. Pokud mám formu, která se skládá ze dvou částí, vymažu obě.
4. Začnu předehřívat troubu na 170 °C (horní a spodní ohřev).

Těsto

1. Do velké mísy vyklepnu vejce a přisypu cukr. Důkladně vyšlehám do nadýchané a světlé směsi. Nejlépe to půjde v kuchyňském robotu pomocí balonové metly. Šlehám na vyšší otáčky asi 5–7 minut. Poté stáhnou výkon robota a za stálého šlehání přilévám zchladlé máslo a smetanu. Poté po lžících zašlehám tvaroh.
2. V další míse promíchám mouku s kypřicím práškem a solí.
3. Mouku prosyju do těsta. Pomocí stěrky mouku „zakládám“ do těsta. Snažím se, abych z těsta nevyhnala vzduch.
4. Na závěr vmíchám rozinky i s rumem.
5. Těsto přendám do formy na beránka, zakryju druhou polovinou těsta a peču cca 45 minut.
6. Před vyndáním z trouby vyzkouším, zda je beránek upečený. Vpíchnu do těsta špejli, pokud je po vytažení suchá, beránek je hotový.
7. Odklopím a nechám zchladnout ve formě.
8. Po vychladnutí pocukruju.

Tip

Těsto můžete ovonět semínky z vanilkového lusku. Pokud budete péct beránka nepřikrytého, doba pečení bude kratší – kolem 35 minut v závislosti na tvaru formy.