

ONLINE PÂTISSERIE

# Sweet Flow

## Velikonoční ořechový beránek

### Ingredience na forma 27 cm

180 g hladké mouky  
75 g vlašských ořechů  
9 g prášku do pečiva  
2 g soli  
150 g másla (extra měkkého)  
60 g žloutků  
80 g bílků  
120 g cukru moučky  
115 g šlehačky 33 %  
18 g rumu  
40 g hořké čokolády (pecky)

Na vymazání formy: 30 g másla a polohrubou mouku

### Postup:

- › Vymaž formu velmi měkkým máslem. Můžeš použít štětec, aby se máslo dostalo všude. Dej do lednice dokud máslo neztuhne. Vysyp polohrubou moukou a přebytek odstraň.
- › Šlehačku šlehej do polohusta. Dej do lednice.
- › Umleté vlašské nebo lískové ořechy promíchej s hladkou moukou, práškem do pečiva a solí.
- › Máslo nakrájej na kousky a nech změkhnout v mikrovlnce, nebo na vodní lázni. Můžeš také nechat přes noc při pokojové teplotě. Musí být hodně měkké. Zkombinuj se žloutky metlou, aby se vytvořil hladký krém.
- › Bílky šlehej s moučkovým cukrem cca 5 minut, dokud nejsou husté a pusinka nedrží na metličce. Přidej velmi jemnou směs žloutků s máslem. Šlehej, jen aby se vše propojilo a přidej suché ingredience. Zkombinuj a přidej šlehačku, rum a čokoládové pecky.
- › Rozlij do formy. Ne úplně až nahoru, jinak se při pečení rozteče. Uzavři druhou částí (také vymazanou). Peč na 180 °C 20 minut. Pak sniž na 160 °C a dalších 30 minut. Po 50 minutách pečení vyndej z trouby a počkej 5-10 minut před sejmutím horní části. Poté dopeč dalších 5-10 minut dozlatova. Před vyjmutím Beránka z formy počkej 10 minut, než trochu vychladne.