

Velikonoční tvarohovo-citrónový beránek

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

3 žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, pak vmícháme olej, tvaroh, jemně nastrouhanou kůru a šťávu z citronu. Vmícháme mouku a nakonec tuhý sníh z bílků. Pečeme na 180°C dorůžova.

Ingredience

- **Citróny** - 25 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 220 g
- **Olej slunečnicový** - 120 g
- **Vejce** - 150 g

