

Velikonoční beránek bez lepku II.

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce vyšleháme 5 bílků v tuhý sníh. V jiné misce vyšleháme 5 žloutků s cukrem. Poté dáme do větší misky mouku a prášek do pečiva. Následně přidáme tuhý sníh a vyšlehané žloutky a přilijeme smetanu. Vše zlehka zamícháme. Půlku těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy na beránka. Druhou půlku obarvíme kakaem a nalijeme do formy. Pečeme na 170°C na 45 minut. Po vychladnutí opatrně vyklopíme z formy a posypeme moučkovým cukrem. Beránka ozdobíme velikonoční mašličkou.

Ingredience

- **Vejce** - 250 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33%** 250 ml - 50 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená)** 1000 g - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva** 12 g - 6 g
- **Holandské kakao** 100 g - 20 g

