

## Pistáciový beránek s pomerančem



3.0

0 hodnocení



Dezerty



60 min

Budete potřebovat

# Postup přípravy receptu

Vláčný velikonoční beránek z jablečné přesnídávky Hamánek, který se nesrazí a vždycky se povede. Možná to zní jako obyčejná „buchta z pyrė“, ale právě jablečné pyrė zajistí krásně vláčné a stabilní těsto. A aby by to právě nebyl jen další "nudný" beránek, přidala jsem do něj pistácie a pomeranč.

Pokud ale pomeranč nemusíš, můžeš použít i citron – jen lehce uprav poměry (viz níže).

TIP: Místo másla můžeš použít 120 ml oleje – a vznikne bezlaktózový beránek.

Pokud ale pomeranč nemusíš, můžeš použít i citron – jen lehce uprav poměry (viz níže).

TIP: Místo másla můžeš použít 120 ml oleje – a vznikne bezlaktózový beránek.

Troubu předehřejte na 170 °C. Formu na beránka vmažte máslem a vysypte moukou.

Máslo rozpustíte a nechte mírně vychladnout.

V míse promíchejte vejce, cukr, jablečné pyrė, šťávu a kůru.

Přilijte máslo a promíchejte do hladké emulze.

Přidejte mouku, prášek do pečiva, sůl a pistácie. Krátce promíchejte, jen tak, aby se vše spojilo.

Těsto nalijte do formy a pečte 40–45 minut.

Nechte 5-10 minut chladnout, pak opatrně vyklopte.

Podávejte poprášené cukrem nebo s oblíbenou kapsičkou Hamánek.

Autor: Martina Hladjuk [@mamachefcz](#)