

Kakaový baranček

Tradičný baranček nesmie chýbať na žiadnom veľkonočnom stole. Vyskúšajte voňavého barančeka s Holandským kakaom a Trstinovým cukrom citrónovým Dr. Oetker.

12 porcií



jednoduchá príprava



up to 30 Min.



Prísady:

Na cesto:

125 ml smotana na šľahanie (33%)
30 g Holandské kakao Dr. Oetker preosiate
1 balíček Trstinový cukor citrónový Dr. Oetker
5 ks žĺtok
200 g cukor práškový
200 g maslo zmäknuté
5 bielok
soľ
280 g múka polohrubá
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
forma na barančeka

- 1 Na prípravu cesta v kastróliku zmiešame smotanu s kakaom a trstinovým cukrom a za stáleho miešania krátko povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť. V mise vyšľaháme žĺtky s cukrom a maslom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Potom zašľaháme smotanu s kakaom. Z bielkov a soli vyšľaháme tuhý sneh a zľahka vmiešame do žĺtkovej peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a zľahka ručne vymiešame dohľadka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 160 °C

Teplovzdušná rúra: 140 °C

Doba pečenia: asi 60 Minút

- 2 Barančeka necháme asi 20 minút vo forme vychladnúť. Potom ho opatrne vyklopíme.

recipe.tip.from.the..

- Povrch barančeka môžeme pocukrovať alebo poliať Polevou tmavou alebo svetlou Dr. Oetker.