

Beránek s tvarohem a whisky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

230 g	hladká mouka
1 ks	prášek do pečiva
špetka	sůl
4 ks	vejce
1 lžička	vanilková pasta
200 g	moučkový cukr
250 g	měkký tvaroh
2 lžíce	whisky
	kůra z 1 citronu
200 g	máslo



Postup přípravy

Do mísy prosejte mouku s práškem do pečiva a solí, dejte stranou. V jiné míse vyšlehejte vejce s vanilkou a cukrem do světlé pěny. Pomocí stěrky zlehka vmíchejte tvaroh, whisky a kůru z citronu. Máslo rozpusťte a také přimíchejte. Nakonec postupně zapracujte suchou směs, dokud těsto nebude hladké. Vlijte do formy na beránka, kterou důkladně vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu asi 45 minut.