

Gebackenes Osterlamm

Pokyny Ne. 496

Ke každé velikonoční snídani patří **velikonoční beránek**. Sladký **koláč** z piškotového těsta se peče ve speciální formě a poté se zdobí čokoládovou polevou a cukrovou hmotou. Je téměř příliš dobrý na to, aby se dal jíst, ale chutná prostě příliš lahodně!

Budete potřebovat tyto ingredience:

Přísady na dort:

potřebujete: 200 g bílé čokolády

3 vejce

80 g cukru

80 g másla

90 g mouky

½ sáčku prášku do pečiva

Cukrová směs:

500 g moučkového cukru

50 g medu

30 ml vody

5 g listové želatiny

Potravinářské barvivo gel

Čokoládová poleva:

175 g bílé čokolády

100 ml vody

90 g moučkového cukru

Jak péct:

Přehřejte troubu na 160 °C.

Čokoládu a máslo rozpustíte v bain-marie.

Vejce a cukr vyšleháme do pěny, přidáme mouku a prášek do pečiva a dobře promícháme. Poté přidáme čokoládové máslo.

Těsto vlijte do formy a pečte 20-25 minut.

Hotový koláč vyjmeme z formy a necháme vychladnout na mřížce.

Na cukrovou směs namočte listy želatiny do studené vody na přibližně 10 minut.

Med rozpustíme na pánvi, dokud není opravdu tekutý, a dáváme pozor, aby se nerozvařil.
Přidejte vodu a vymačkanou želatinu, promíchejte, aby vznikla homogenní hmota, ale nevařte.
Pastu nalijte na moučkový cukr a dobře prohněťte.
Část cukrové směsi prohněteme s červeným potravinářským barvivem a vytvarujeme růži.
Část cukrové hmoty prohněteme s modrým potravinářským barvivem a vytvarujeme do tvaru mašle.
Na zvonek smíchejte modré a žluté potravinářské barvivo a uhněťte směs s částí cukrové hmoty.
Z barevné cukrové směsi vytvarujte trávu, vajíčka a květinu.
Ze zbývajících bílé cukrové směsi vytvarujte malé kuličky.

Na čokoládovou polevu rozpustíte bílou čokoládu v bain-marie, přidejte cukr a dobře promíchejte.
Přidejte vodu, abyste získali krémovou konzistenci.
Polevu necháme mírně vychladnout, aby nebyla příliš řídká. Polovinu polevy rozetřete na dort pomocí zdobícího přípravku, přičemž obličej, uši a ocas vynechte.

Do polevy umístěte motýlka, zvoneček a nakonec bílé cukrové kuličky jako vlnu a dort dejte na 2 hodiny do lednice.
Zbytek polevy rozetřete na cukrové kuličky pomocí zdobícího štočku.
Přidejte trávu, vejce a květinu z cukrové hmoty.
Hotový dort dejte na 2 hodiny do lednice. Hotovo!

Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
---------------	--------------	----------