

NajPečenie



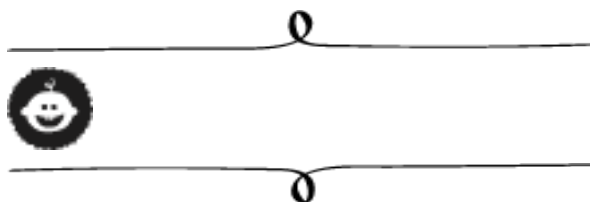
Potrebujete:

200 g	Palmarín
240 g	múka hladká
200 g	cukor práškový
6 g	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	vanílnový cukor
5 ks	vajcia
1/2 ks	citrón

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Veľkonočný zajačik

Ručne vyrobeným zajačikom určite potešíte každého kupača...



Postup:

Palmarín nakrájame na malé kúsky a necháme zmäknúť. Pridáme práškový cukor a vyšľaháme do peny. Pridáme žĺtky, vanilkový cukor a vymiesime do hladkej hmoty. Ochutíme nastrúhanou citrónovou kôrou a šťavou z 1/2 citrónu. Nakoniec vmiešame múku s práškom do pečiva a vyšľahaný tuhý sneh z bielkov.

Hotové cesto naplníme do veľkonočnej zajačikovskej formy vymastenej Palmarinom a vysypanej múkou. Pečieme v predhriatej rúre na 200° C asi 60 minút.

Po upečení necháme krátko vychladnúť vo forme, potom vyklopíme a necháme úplne vychladnúť. Vrch zajačika posypeme práškovým cukrom.