



BERÁNEK S PISTÁCIEMI A MERUŇKAMI

Třené těsto

- 170 g polohrubé mouky
- 130 g [mandlové mouky](#)
- 130 g moučkového cukru
- 30 g cukru krupice
- 130 g másla
- 4 vejce „M“
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- 130 g smetany ke šlehání 33%
- 70 g loupaných nesolených pistácií
- 70 g [sušených nesířených meruněk](#)

V míse utřete lehce nahřáté máslo s moučkovým cukrem do pěny, postupně přidejte jedno celé vejce a tři žloutky. Následně vmíchejte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva, mandlovou mouku, vlažnou smetanu, sekané pistácie a na kousky pokrájené meruňky. Dobře promíchejte.

Zbývající tři bílky a krupicový cukr vyšlehejte do sněhu a opatrně vmíchejte do těsta. Těstem naplňte [formu na beránka](#) (používám od Tescoma), kterou předem vymažte a vysypte. Já používám odlučovací olej.

Beránka pečte pozvolna v troubě vyhřáté na 170 °C (horní/dolní ohřev) asi 50-55 minut. Špejlí si ověřte, že je propečený. Nechte chvilku chladnout