

# ŠLEHAČKOVÝ BERÁNEK

- 125 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 60 g změkklého másla + na formu
- 2–3 vejce (podle velikosti)
- 250 g hladké mouky + na formu
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 250 ml smetany ke šlehání (min. 33 % tuku)

Přehřejte troubu na 175 °C a vymažte a vysypte dvoudílnou formu. V míse utřete změkklé maslo s oběma cukry a zašlehejte vejce. Šlehejte, dokud hmota nenabude, a potom k ní prosijte mouku s kypřicím práškem. Přidejte smetanu, spařené rozinky a promíchejte. Hladké těsto přesuňte do přední (obličejové, hlubší) části formy na beránka, těsto by mělo sahat asi 1 cm pod okraj, uhlad'te povrch a přiklopte druhou polovinou formy. Pečte v přehřáté troubě asi 50 minut do zlatova (viz box dole). Pak ji vyjměte z trouby, zabalte na chvíli do vlhké utěrky, sejměte víko, a když trochu zchladne, opatrně beránka vyklopte a nechte nejlépe na mřížce (ležícího na zádech, aby se vahou neutrhl) zcela vychladnout.



# Jidáše

## Suroviny

- 500 g hladké mouky
- 70 g másla (nerozpuštěného, pokojové teploty)
- 2 žloutky
- 300 ml smetany na vaření
- 80 g cukru krupice
- 25 g droždí
- 4g soli
- špetka strouhaného muškátového květu
- kůra ze 1/4 citronu

### Na potřetí

- 1 vejce
- 2 lžice medu
- 1 lžice másla

## Postup

Droždí a lžičku cukru společně v menší misce rozmačkejte vidličkou a pak rozmíchejte na kaši. Zalijte 100 ml vlažné smetany, přimíchejte lžící mouky a nechte chvíli vzejít kvásek. Pokud po 10-15 minutách nevidíte žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím.

Všechny ostatní suroviny odměřte do mísy. Máslo i žloutky by měly mít pokojovou teplotu, zbytek smetany použijte vlažný, usnadníte tím kynutí. Přilijte kvásek a promíchejte a zpracujte dohromady na hebké, vcelku nelepivé těsto. Potom hněťte aspoň 5-10 minut, až bude těsto hladké a pružné jako plastelína. Tyto činnosti se pochopitelně nejlépe konají kuchyňským robotem s hnětacím vybavením.

Propracované těsto zformujte do koule, uložte do mísy, zakryjte folií a nechte zhruba hodinu kynout, až nabude dvojnásobného objemu. Poté těsto vyklopte, prohněťte, vyžeňte z něj vzduch a rozdělte nejprve na čtvrtiny, poté na osminy a nakonec na 24 stejných dílků.

Z každého dílu vyválejte váleček dlouhý kolem 20-25 cm a tenký jako malíček. Stočte do uzlíků a kladte na plech vyložený papírem na pečení – uvedený počet se vejde na 2 plechy.

Smotané uzlíky potřete vejcem rozšlehaným s 2 lžicemi vody a nechte ještě 20 minut trochu vykynout. Troubu zatím přehřejte na 190 stupňů.

Vykynuté uzlíky znovu potřete vejcem a vložte do trouby. Pečte 15 minut, až podstatně nabudou, zezlátnou a zpevní. Doporučuji péct jen jeden plech, nikoli dva najednou. V opačném případě po 10 minutách otočte plechy, prohodte dolní s horním a přidejte 1-2 minuty pečení navíc.

Med ohřejte, až bude horký. Odstavte, vhodte do něj máslo nakrájené na kostičky a míchejte, dokud se nerozpustí. Vznikne hustá medová omáčka, kterou pak potřete upečené jidášky ihned po vyndání z trouby. Potřené pečivo nechte chvíli chladnout na plechu, pak ale přesuňte na mřížku. Zkuste vydržet, až jidášky vychladnou zcela.