

# Velikonoční beránek



25. 3. 2024

Recept je vhodný pro: [1.fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Upečte si beránka, který neodmyslitelně patří k velikonočním svátkům. Připravili jsme si pro vás recept, který je snadný na přípravu a báječně chutná. Navíc si ho můžete dát už od první fáze dietního programu.

Co potřebujete:

- 1 balení [tvarohovo meruňkového krému Prodietix](#)
- 1 vejce
- 1 plnou lžící vody
- 1 plnou lžící mandlové mouky
- 1 lžičku vanilkového extraktu
- 1 formičku na beránka o velikosti 19 x 14 x 3 cm

## Jak na to:

- 1.** Oddělíme žloutek od bílku a bílek vyšleháme do tuhého sněhu.
- 2.** Do misky vysypeme tvarohovo meruňkový krém, který smícháme spolu s jednou lžící vody, žloutkem, extraktem z vanilky a mandlovou moukou.
- 3.** Přidáme vyšlehaný sních a pomalu zapracujeme.
- 4.** Rovnoměrně nalijeme do formičky.
- 5.** Vložíme do rozehřáté trouby cca na 170°C a pečeme asi 15 minut.

**6.** Beránka vyklopíme z formičky a nazdobíme.

**Jak velikonočního beránka jíst ve 2. a 3. fázi?**

Pokud se nacházíte ve druhé nebo ve třetí fázi, přidejte vejce dvě a zároveň i dvě lžíce mandlové mouky. Beránka si rozdělte na porce dvě.