

Gebackenes Osterlamm

Instrukcje Nie. 496

Każde śniadanie wielkanocne zawiera **baranka wielkanocnego**. Słodkie **ciasto** z biszkoptu piecze się w specjalnej formie, a następnie dekoruje polewą czekoladową i masą cukrową. Jest prawie za dobry do zjedzenia, ale smakuje po prostu zbyt pysznie!

Potrzebne będą następujące składniki:

Składniki na ciasto:

200 g białej czekolady
3 jajka
80 g cukru
80 g masła
90 g mąki
½ saszetki proszku do pieczenia

Mieszanka cukru:

500 g cukru pudru
50 g miodu
30 ml wody
5 g żelatyny w listkach
Barwnik spożywczy w żelu

Polewa czekoladowa:

175 g białej czekolady
100 ml wody
90 g cukru pudru

Jak piec:

Rozgrzej piekarnik do 160°C.

Rozpuść czekoladę i masło w kąpieli wodnej.

Ubij jajka i cukier na pianę, dodaj mąkę i proszek do pieczenia i dobrze wymieszaj. Następnie dodaj masło czekoladowe.

Wlej ciasto do formy do pieczenia i piecz przez 20-25 minut.

Gotowe ciasto wyjąć z formy i pozostawić do ostygnięcia na kratce.

Aby przygotować masę cukrową, namocz listki żelatyny w zimnej wodzie przez około 10 minut.

Rozpuść miód na patelni, aż stanie się naprawdę rzadki, upewniając się, że się nie zagotuje.
Dodać wodę i wyciśniętą żelatynę, wymieszać do uzyskania jednolitej masy, ale nie gotować.
Wylać masę na cukier puder i dobrze zagnieść.
Zagnieść część masy cukrowej z czerwonym barwnikiem spożywczym i uformować różę.
Zagnieść trochę masy cukrowej z niebieskim barwnikiem spożywczym i uformować kokardę.
Aby uzyskać dzwonek, wymieszaj niebieski i żółty barwnik spożywczy i ugnieć mieszaninę z masą cukrową.
Z kolorowej masy cukrowej uformuj trawę, jajka i kwiat.
Z pozostałej białej masy cukrowej uformuj małe kulki.

Aby przygotować polewę czekoladową, rozpuść białą czekoladę w kąpeli wodnej, dodaj cukier i dobrze wymieszaj.
Dodaj wodę, aby uzyskać kremową konsystencję.
Pozostawić polewę do lekkiego ostygnięcia, aby konsystencja nie była zbyt rzadka. Rozsmaruj połowę lukru na torcie za pomocą szablonu do dekoracji, pomijając buzię, uszy i ogon.

Umieść w lukrze muszkę, dzwoneczek, a na koniec białe cukrowe kulki w kształcie waty i wstaw tort do lodówki na 2 godziny.
Rozprowadź resztę lukru na cukrowych kulkach za pomocą dekoracyjnego wypełniacza.
Dodaj trawę, jajka i kwiat z masy cukrowej.
Gotowy tort wstaw do lodówki na 2 godziny. Gotowe!

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
---------------	----------------	-------