

Skotský (biskupský) zajíček

Chod	Dezerty
Příležitost	Velikonoce
Náročnost	Střední
Doba přípravy	70 min.
Počet osob	10 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

máslo	85 g
cukr krupice	85 g
vejce	1
hladká mouka	110 g
kypřicí prášek	¼ sáčku
mandle plátky	7 g
perníkové koření	¼ sáčku
sušené ovoce (meruňky, zázvor, švestky, rozinky)	50 g
pomerančová kůra mletá	2 g
šťáva z pomeranče	¼ ks
skotská whisky	2 lžíce
žloutek	1
citronová kůra mletá	2 g

PŘÍPRAVA RECEPTU

Vymažeme si formu zajíčka (velikost 20 cm) máslem a vysypeme hladkou moukou.

Přebytečnou mouku z formy sklepeme. Necháme si povolit máslo, které vyšleháme s cukrem moučkovou do hladkého krému.

Postupně přišleháváme vejce, whisky a zakápneme pomerančovou šťávou. Do mouky zamícháme citronovou, pomerančovou kůru, nakrájené sušené ovoce, mandlové plátky, kypřicí prášek, perníkové koření. Do vyšlehané směsi vařečkou zamícháme mouku s přísadami. Těstem naplníme zajíčka, přiklopíme a dáme do vyhřáté trouby na 170 °C po dobu 50 minut. Po upečení nechte krátce vychladnout, odklopte horní část formy a nechte zajíčka dalších deset minut chladnout. Po částečném vychladnutí vyklopte zajíčka z formy a dozdobte.