1. Beránek NEGRO (velká forma)

5 vajec (z bílků sníh), 200 g moučkového cukru a 200 g másla nebo Hery – utřít do pěny (1)

120 ml smetany, 30 g kakaa a ½ lžičky skořice – svařit, nechat vychladnout (2)

280 g polohrubé mouky a kypřicí prášek

Do směsi 1 vmíchejte dvojku, přimíchat mouku a kypřicím práškem a nakonec vmíchat tuhý sníh.

Trouba na 170 stupňů, forma vymazaná a vysypaná – naplnit, přiklopit, péci 50 – 60 minut.

1. BISPUPSKÝ BERÁNEK

6 vajec

12 dkg másla

20 dkg cukru krupice

¼ litru mléka

citronová kůra

40 dkg polohrubé mouky

½ prášku do pečiva

špetka soli

hrst sekaných ořechů ¨

hrst sekané čokolády

ztužený tuk a polohrubá mouka na vysypání formy

Žloutky, cukr, máslo – šlehat + další přísady, nakonec sníh z bílků.

Těsto je více než na jednoho beránka i z pěti vajec, do čumáku dát rozinky – nepřipeče se. Péci na 170 stupňů asi 1,05 hodiny.