

## Recept

### Hagyományos húsvéti kisbárány

**Hozzávalók:** 200g kristálycukor, 2 tojás, 4 tojássárgája, 1 vaníliás cukor, egy kanál citromlé, 1 citrom reszelt héja, tojáshab 4 tojásfehérjéből, 240 g rétesliszt

**Elkészítés:** Készítsen habot a kristálycukorból, tojásból, tojássárgájából, vaníliás cukorból, citromléből és 1 citrom reszelt héjából, melyhez állandó keverés mellett fokozatosan adja hozzá a tojáshabot és a réteslisztet. A formát permetezze be DELÍCIA olajjal sütőformákba (cikkszám: 630687), vagy alaposan kenje ki zsiradékkal, és szórja meg rétesliszttel. A tésztát öntse a sütőformába, és süsse 180 °C-on, 45 percen keresztül. A kész kisbárányt helyezze megfelelő alátétre, és fordítsa ki.

**A mi tippünk:** Ha a kisbárányt nem sikerül azonnal kifordítani, takarja le nedves konyharuhával, és nagyjából 10 perc múlva emelje le a formát róla.