



## Recipes / Recepty Ricette / Recetas Receitas / Przepisy

### EASTER LAMB OF THIN BATTER

1 egg, 160 g granulated sugar, 250 g medium ground flour, 250 ml semi-skimmed milk, 1 dl vegetable oil, 1 tbsp cocoa, ½ tsp baking soda, ½ tsp gingerbread spice mix, fat and breadcrumbs for coating/sprinkling the baking pan

Mix well all ingredients and pour the liquid batter into a coated and sprinkled baking pan placed onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 35 minutes at 150 °C.

### VELIKONOČNÍ BERÁNEK Z LITÉHO TĚSTA

1 vejce, 160 g cukru krystal, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 dl rostlinného oleje, 1 lžička kakaa, ½ lžičky jedlé sody, ½ lžičky perníkového koření, tuk a strouhanka na vymazání/vysypání formy

Všechny suroviny dobře promíchejte a tekuté těsto vlijte do vymazané a vysypané formy umístěné na plechu s antiadhezním povlakem. Pečte při 150 °C cca 35 minut.

### AGNELLO DI PASQUA IN LEGGERA PASTELLA DOLCE

1 uovo, 160 g di zucchero semolato, 250 g di farina macinata media, 250 ml di latte parzialmente scremato, 1 dl di olio vegetale, 1 cucchiaino di cacao, ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio, ½ cucchiaino di miscela di spezie per pan di zenzero, burro e pangrattato per ungere/cospargere lo stampo

Mescolare bene tutti gli ingredienti e versare la pastella liquida nello stampo precedentemente imburato e cosparso di pangrattato; poi posizionarlo su una teglia piana antiaderente. Cuocere in forno per circa 35 minuti a 150 °C.

### CORDERO DE PASCUA DE MASA FINA

1 huevo, 160 g de azúcar granulada, 250 g de harina media, 250 ml de leche semidesnatada, 1 dl de aceite vegetal, 1 cucharada de cacao, ½ cucharadita de bicarbonato, ½ cucharadita de mezcla de especias para pan de jengibre, grasa y pan rallado para el recubrimiento/espolvoreado del molde

Mezclar bien todos los ingredientes y verter la mezcla líquida en el molde de horno recubierto con grasa y espolvoreado con pan rallado, colocar en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 35 minutos a 150 °C.

### CORDEIRO DE PÁSCOA EM MASSA FINA

1 ovo, 160 g açúcar granulada, 250 g farinha moagem média, 250 ml leite meio gordo, 1 dl óleo vegetal, 1 colher de sopa de cacau, ½ colher de chá de fermento, mistura de especiarias de gengibre, gordura e pão ralado para untar/polvilhar a forma

Misturar muito bem todos os ingredientes e colocar o batido numa forma untada e polvilhada e colocar num tabuleiro antiaderente. Levar ao forno cer ca de 35 minutos a 150 °C.

### BARANEK WIELKANOCNY Z PEYNNNEGO CIASTA

1 jajo, 160 g cukru kryształ, 250 g mąki średnio mielonej, 250 ml półtłustego mleka, 100 ml oleju roślinnego, 1 łyżka kakao, ½ łyżeczki sody spożywczej, ½ łyżeczki przyprawy do piernika, tłuszcz i bułka tarta do wysmarowania/wysypania formy

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i płynne ciasto wlać do formy, wcześniej wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Położyć na blasze z powłoką antyadhezyjną. Piec w temperaturze 150 °C ok. 35 minut.

### GINGERBREAD EASTER LAMB

2 eggs, 200 g icing sugar, 75 g liquid bee honey (about 4 tbsp), 250 g plain flour, 100 g rye flour, 2 tsp soda, 4 tsp gingerbread spice mixture

Whisk the egg with sugar and honey for at least 20 minutes, sieve the flour and complete the mixing process in a bowl together with the gingerbread spice mix, soda and the whisked egg cream. Wrap the dough with cling film and leave to develop in the refrigerator until the next day. Roll out the dough, cut out 2 lambs and bake them in the oven for about 10 minutes at 160 °C on a baking sheet with a non-stick coating or with a baking foil. Decorate the cooled lamb with egg white coating or chocolate and white or coloured icing.

### PERNÍKOVÝ VELIKONOČNÍ BERÁNEK

2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého včelího medu (cca 4 lžičky), 250 g hladké mouky, 100 g žitné mouky, 2 lžičky sody, 4 lžičky perníkového koření

Vejce šlehejte s cukrem a mletým medem alespoň 20 minut, mouku spojte s polohrubou moukou a žitnou moukou společně s perníkovým kořením, sodou a vyšlehaným vajíčkovým krémem dokončete promícháním v míse. Těsto zabalte do mikrotenové fólie a nechejte v lednici odpočinout do druhého dne. Těsto rozválejte, vykrojíte 2 beránky a na plechu s antiadhezním povlakem nebo pečicí fólii pečte v troubě při 160 °C cca 10 minut. Vychladnutého beránka ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a bílou nebo barevnou cukrovou polevou.

### AGNELLO DI PASQUA AL PAGN DI ZENZERO

2 uova, 200 g di zucchero a velo, 75 g di miele liquido (circa 4 cucchiaini), 250 g di farina, 100 g di farina di segale, 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio, 4 cucchiaini di miscela di spezie per pan di zenzero

Sbattere le uova con lo zucchero ed il miele per almeno 20 minuti, setacciare la farina e completare il processo di amalgama degli ingredienti in una ciotola aggiungendo anche la miscela di spezie per pan di zenzero, bicarbonato di sodio e le uova precedentemente sbattute. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciare lievitare in frigorifero fino al giorno successivo. Arrotolare l'impasto su se stesso, tagliare 2 agnelli e cuocere in forno per circa 10 minuti a 160 °C in una teglia antiaderente o utilizzando della carta da forno. Decorare l'agnello con dell'albume d'uovo o del cioccolato e con la glassa bianca o colorata.

### CORDERO DE PASCUA DE PAN DE JENGIBRE

2 huevos, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de bicarbonato, 4 cucharaditas de mezcla de especias para pan de jengibre

Batir el huevo con el azúcar y la miel durante al menos 20 minutos, tamizar la harina y completar el proceso de mezcla en un bol junto con la mezcla de especias para el pan de jengibre, el bicarbonato y la crema de huevo batido. Envolver la masa con film y dejar que crezca en la nevera hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 corderos y hornear en el horno unos 10 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar el cordero una vez esté frío con clara de huevo a punto de nieve o chocolate y glaseado blanco o de color.

### BISCOITO DE GENGIBRE CORDEIRO DE PÁSCOA

2 ovos, 200 g açúcar de pasteleiro, 75 g mel líquido ( cerca de 4 colheres de sopa), 250 g farinha, 100 g farinha de centeio, 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio, 4 colheres de chá de mistura de especiarias de gengibre

Bater os ovos, o açúcar e o mel durante pelo menos 20 minutos, peneirar a farinha e completar o processo numa tigela juntamente com a mistura de especiarias de gengibre, o bicarbonato de sódio e o creme de ovo batido. Embrulhar a massa em película aderente e deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrolar a massa, cortar 2 cordeiros e levar ao forno num tabuleiro de forno antiaderente ou em papel de forno, durante cerca de 10 minutos a 160 °C. Decorar os cordeiros depois de arrefecerem com clara de ovo ou chocolate e com açúcar branco ou colorido.

### PIERNIKOWY BARANEK WIELKANOCNY

2 jaja, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego miodu pszczelego (ok. 4 łyżki), 250 g mialkiej mąki, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika

Jaja ubijają z cukrem i miodem przynajmniej przez 20 minut. Przesiać mąkę, a następnie razem z przyprawą do piernika, sodą i ubitym kremem jajecznym wymieszać w makturze. Ciasto umieścić w szczelnym woreczku foliowym (mikrotenową folię) i pozostawić w lodówce do następnego dnia. Ciasto rozwałkować, wykroić 2 baranki i piec w piekarniku w temperaturze 160 °C ok. 10 minut, najlepiej na blasze z powłoką antyadhezyjną lub na folii do pieczenia. Wystudzonego baranka ozdobić lukrem, białą czekoladą lub kolorową polewą cukrową.



očekávaných výsledků. Upečte a po vychladnutí spojte oba díly povídkovou náplní připravenou ze 100 g švestkových povídek, 25 g krupicového cukru, 75 g rozemletých piškotů a špetky skořice s kapkou rumové esence. Vychladnutého beránka ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a bílou nebo barevnou cukrovou polevou.

### AGNELLO DI PASQUA AL PAN DI ZENZERO CON FARCITURA DI PRUGNE COTTE

Per preparare un agnello al pan di zenzero con una deliziosa farcitura di prugne cotte, preparare l'impasto seguendo le istruzioni della precedente ricetta e tagliare due biscotti al pan di zenzero perfettamente sovrapponibili utilizzando il tagliabiscotti. Cuocerli in forno, ed una volta raffreddati, incollare insieme le due parti utilizzando la salsa di prugne fatta con 100 g di prugne cotte, 25 g di zucchero semolato, 75 g di biscotti savoriati sbriciolati, un pizzico di cannella ed una goccia di essenza di rum. Decorare l'agnello con dell'albume d'uovo o del cioccolato e con la glassa bianca o colorata.

### CORDERO DE PAN DE JENGIBRE CON RELLENO DE COMPOTA DE CIRUELA

Para preparar un cordero de pan de jengibre de pie con un delicioso relleno de compota de ciruela, preparar la masa de la misma manera que en la receta anterior y cortar dos lados opuestos (imagen espejo) de masa de jengibre utilizando el cortapastas. Hornear, y cuando estén fríos, pegar las dos partes utilizando el relleno de compota de ciruela preparado con 100 g de compota de ciruela, 25 g de azúcar granulada fina, 75 g de galletas de bizcocho redondas, una pizca de canela y una gota de ron. Decorar el cordero frío con clara de huevo a punto de nieve o chocolate y glaseado blanco o de color.

### BISCOITO DE GENGIBRE CORDEIRO DE PÁSCOA COM RECHEIO DE COMPOTA DE AMEIXA

Para confeccionar biscoitos de gengibre com delicioso recheio de compota de ameixa, preparar a massa segundo as indicações da anterior receita e cortar dois biscoitos de gengibre no lado oposto (imagem espelho) utilizando o corta massas. Levar ao forno e quando arrefecerem, cole as duas partes com recheio de compota feita com 100 g compota de ameixa, 25 g açúcar granulada fino, 75 g de palitos La Reine, uma pitada de canela e uma gota de rum. Decorar os cordeiros depois de arrefecerem com clara de ovo ou chocolate e com açúcar branco ou colorido.

### PIERNIKOWY BARANEK WIELKANOCNY Z NADZIENIEM Z POWIDEL

Na stojącego piernikowego baranka z delikatnym nadzieniem z powideł przygotować ciasto w taki sam sposób jak w poprzednim przepisie, ale za pomocą foremki do wykrawania wykroić dwa odwrotne pierniki (odbicia lustrzane). Upiec i po wystudzeniu połączyć obie części nadzieniem z powideł przygotowanym ze 100 g powideł słiwkowych, 25 g drobnego mielonego cukru, 75 g zmielonych biszkoptów i szczypty cynamonu z odrobiną esencji rumowej. Wystudzonego baranka ozdobić lukrem, białą czekoladą lub kolorową polewą cukrową.

### HONEY EASTER LAMB

1 egg, 50 g icing sugar, 50 g hydrogenated baking fat, 50 g honey, 250 g plain flour, 1 tsp cinnamon, 1 tsp soda

Process all ingredients in a bowl or on the pastry board and divide the resulting dough into 4 equal parts, roll them out, bring to a baking sheet with a non-stick coating and cut out 4 equally thick lambs; bake them in the oven for about 5 minutes at 200 °C on a baking sheet with a non-stick coating. Use chocolate spread (Nutella) for gluing the two parts together, weigh them down with e.g. a heavy chopping board and leave them to mature in a cool place until the next day. Decorate the cooled lamb using Nutella or chocolate coating.

### MEDOVÝ VELIKONOČNÍ BERÁNEK

1 vejce, 50 g mletého cukru, 50 g ztuženého tuku na pečění (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžička skořice a 1 lžička sody

Všechny suroviny zpracujte v míse nebo na válě a hotové těsto rozdělte na 4 stejně velké části, rozválejte, přeneste na plech s antiadhezním povlakem a vykrojíte 4 stejně silné beránky, které pečte na plechu s antiadhezním povlakem v troubě při 200 °C cca 5 minut. Hotové části spojte čokoládovým krémem (Nutella), zatížte druhý. těžkým krájecím prkénkem a ponechte do druhého dne v chladu odležet. Vychladnutého beránka ozdobte Nutellou nebo čokoládovou polevou.

### AGNELLO DI PASQUA AL MIELE

1 uovo, 50 g di zucchero a velo, 50 g di grasso idrogenato, 50 g di miele, 250 g di farina, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Amalgamare gli ingredienti in una ciotola o su uno stendipasta e dividere l'impasto ottenuto in 4 parti uguali, arrotolarle su se stesse, stenderle su una teglia con rivestimento antiaderente e tagliare 4 agnelli uguali; cuocerli in forno per circa 5 minuti a 200 °C. Utilizzare del cioccolato da spalmare (Nutella) per incollare insieme le due parti, premerle utilizzando ad esempio un tagliere pesante e lasciarle a riposo in un luogo fresco fino al giorno successivo. Decorare l'agnello utilizzando la Nutella o del cioccolato da copertura.

### CORDERO DE PASCUA DE MIEL

1 huevo, 50 g de azúcar glas, 50 g margarina, 50 g de miel, 250 g de harina, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de bicarbonato

Mezclar todos los ingredientes en un bol o en una base pastelera y dividir la masa en 4 partes iguales, extenderlas, ponerlo en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente y cortar 4 corderos con el mismo grosor; hornearlos en el horno unos 5 minutos a 200 °C. Utilizar crema de chocolate (Nutella) para pegar dos partes, ponerle peso encima por ejemplo, una tabla de cortar pesada y dejarlo que madure en un lugar fresco hasta el día siguiente. Decorar el cordero frío utilizando Nutella o cobertura de chocolate.

### CORDEIRO DE PÁSCOA DE MEL

1 ovo, 50 g açúcar de pasteleiro, 50 g fermento, 50 g mel, 250 g farinha, 1 colher de chá de canela, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Misturar todos os ingredientes numa taça ou numa tábua de massas e dividir o resultado em 4 partes iguais, enrolar e cortar 4 cordeiros iguais. Levar ao forno cerca de 5 minutos a 200 °C num tabuleiro antiaderente. Use chocolate para barrar (Nutella) para colar as duas partes, Colocar por cima, por exemplo uma tábua de cortar pesada e num local fresco e deixar assim até ao dia seguinte. Decorar com Nutella ou chocolate para coberturas.

### MIODOWY BARANEK WIELKANOCNY

1 jajo, 50 g cukru pudru, 50 g twardego tłuszczu do pieczenia, 50 g miodu, 250 g mialkiej mąki, 1 łyżeczka cynamonu i 1 łyżeczka sody

Wszystkie składniki wyrobić w mące lub na stolnicy a gotowe ciasto należy rozdzielić na 4 cztery równe części, rozwałkować, przenieść na blachę z powłoką antyadhezyjną i wykroić 4 duże baranki, które należy piec ok. 5 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 °C. Gotowe części połączyć lukrem czekoladowym (Nutella), obciążać np. ciężką deską do krojenia i pozostawić do następnego dnia w chłodnym miejscu. Wystudzonego baranka ozdobić Nutellą lub polewą czekoladową.



## CARROT EASTER LAMB

**1 egg, 100 g icing sugar, 150 g coarsely ground flour, 100 g medium ground flour, 4 tbsp heated vegetable fat, 200 g finely grated carrot, 2 tbsp raisins, 1 dl semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the pack), fat for coating the pan**

Mix the coarsely ground and medium ground flours with baking powder. Add the grated carrot, melted fat, sugar, eggs whisked in milk beforehand, and rinsed raisins. Blend everything well. Spread the resulting medium-thick dough into the baking pan coated with fat and sprinkled with flour and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 150 °C. Decorate lamb with raisins and a ribbon.

## MRKVOVÝ VELIKONOČNÍ BERÁNEK

**1 vejce, 100 g práškového cukru, 150 g hrubé mouky, 100 g polohrubé mouky, 4 lžíce rozeřtátého rostlinného tuku, 200 g jemně strouhané mrkve, 2 lžíce rozinek, 1 dl polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), tuk na vymazání formy**

Hrubou a polohrubou mouku smíchejte s práškem do pečiva. Přidejte strouhanou mrkev, rozpuštěný tuk, cukr, v mléce předem rozšlehaná vejce, omyté rozinky a vše spolu důkladně promíchejte. Hotové středně husté těsto rozetřete do tukem vymazané a moukou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 150 °C cca 40 minut. Vychladnutého beránka ozdobte rozinkami a mašlí.

## AGNELLO PASQUALE DI CAROTE

**1 uovo, 100 g di zucchero a velo, 150 g di farina macinata grossa, 100 g di farina macinata media, 4 cucchiai di grasso vegetale riscaldato, 200 g di carote finemente grattugiate, 2 cucchiai di uvetta, 1 dl di latte scremato, 6 g di lievito in polvere (circa ½ bustina), burro per ungere lo stampo**

Amalgamare la farina macinata grossa e la farina macinata media insieme al lievito in polvere. Aggiungere la carota grattugiata, grasso vegetale sciolto, zucchero, uova sbattute nel latte, ed uvetta. Mescolare il tutto per bene. Versare il composto ottenuto nello stampo precedentemente imburato e cosparsi di farina e posizionarlo su una teglia piana antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 150 °C. Decorare l'agnello con l'uvetta ed un nastro.

## CORDERO DE PASCUA DE ZANAHORIA

**1 huevo, 100 g de azúcar glas, 150 g de harina gruesa, 100 g de harina media, 4 cucharadas de mantequilla derretida, 200 g de zanahoria finamente rallada, 2 cucharadas de pasas, 1 dl de leche semidesnatada, 6 g de levadura (aproximadamente ½ del sobre), grasa para untar el molde**

Mezclar la harina gruesa y media con la levadura. Añadir la zanahoria rallada, la mantequilla derretida, el azúcar, el huevo previamente batido con la leche, y las pasas enjuagadas. Mezclar todo bien. Extender la masa con un grosor medio en el molde de horno recubierto con grasa y espolvoreado con harina y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 150 °C. Decorar el cordero frío con pasas y una cinta.

## CORDEIRO DE PÁScoa DE CENOURA

**1 ovo, 100 g açúcar de pasteleiro, 150 g farinha moagem grossa, 100 g farinha moagem média, 4 colheres de sopa de gordura vegetal aquecida, 200 g cenouras cortadas ralada, 2 colheres de sopa de passas, 1 dl leite meio gordo, 6 g fermento, gordura para a forma**

Misturar a farinha grossa e a media com o fermento, adicionar a cenoura ralada, a gordura derretida, o açúcar, os ovos batidos no leite previamente e as passas lavadas. Misturar tudo muito bem. Espalhar a massa com espessura média na forma untada com gordura e povilhada com farinha e colocar num tabuleiro antiaderente. Levar ao forno cerca de 40 minutos a 150 °C. Decorar os cordeiros arrefecidas com passas e fitas.

## MRKOWY BARANEK WIELKANOCNY

**1 jajo, 100 g cukru pudru, 150 g grubo mielonej mąki, 100 g mąki średnio mielonej, 4 łyżki rozgrzanego tłuszczu roślinnego, 200 g drobnostartej marchwi, 2 łyżki rodzynek, 100 ml półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), tłuszcz do wysmarowania formy**

Grubo i średnio mieloną mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać startą marchew, roztopiony tłuszcz, cukier, jajo (wcześniej roztrzepane w mleku), ugotowane rodzynek i wszystko razem dokładnie wymieszać. Gotowe średnio gęste ciasto przelać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Położyć na blasze z powłoką antyadhezyjną i piec w temperaturze 150 °C ok. 40 minut. Wystudzonego baranka ozdobić rodzynekami i wstążką.

## LIGHT EASTER LAMB WITH NUTS

**3 eggs, 100 g icing sugar, 200 g medium ground flour, 80 g butter, 40 g grated walnuts, 4 tbsp lukewarm semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the pack), grated lemon peel from one lemon**

Beat sugar with egg yolks, add the lemon peel, butter and nuts. Then stir in milk and flour mixed with baking powder and lightly stir in previously whisked egg white froth. Pour the batter into the baking pan coated with fat and sprinkled with breadcrumbs and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 150 °C. Decorate the cooled lamb using chocolate or egg white coating.

## TŘENÝ VELIKONOČNÍ BERÁNEK S OŘECHY

**3 vejce, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 80 g másla, 40 g strouhaných vlašských ořechů, 4 lžíce vlažného polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), strouhanou kůru z jednoho citrону**

Cukr utřete se žloutky, přidejte citronovou kůru, máslo a ořechy. Poté vmíchejte mléko a mouku smíchanou



s práškem do pečiva a zlehka vmíchejte předem ušlehaný sníh z bílků. Těsto nalijte do vymazané a strouhanou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 150 °C cca 40 minut. Vychladnutého beránka ozdobte čokoládovou nebo bílkovou polevou.

## AGNELLO DI PASQUA CON NOCI

**3 uova, 100 g di zucchero a velo, 200 g di farina macinata media, 80 g di burro, 40 g di noci tritate, 4 cucchiai di latte scremato tiepido, 6 g di lievito in polvere (circa ½ bustina), scorza di limone grattugiata**

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la scorza di limone grattugiata, burro e noci. Mescolare il latte e la farina con il lievito in polvere ed aggiungere gli albumi d'uovo precedentemente montati a neve. Versare il composto ottenuto nello stampo precedentemente imburato e cosparsi di farina e pangrattato; poi posizionarlo su una teglia piana antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 150 °C. Decorare l'agnello utilizzando del cioccolato o dell'albume d'uovo.

## CORDERO DE PASCUA LIGERO CON FRUTOS SECOS

**3 huevos, 100 g de azúcar glas, 200 g de harina media, 80 g de mantequilla, 40 g de nueces molidas, 4 cucharadas de leche semidesnatada tibia, 6 g de levadura (aproximadamente ½ sobre), la cáscara de un limón rallada, grasa y pan rallado para el recubrimiento/espolvoreado del molde**

Batir el azúcar con las yemas de huevo, añadir la cáscara del limón rallada, la mantequilla y las nueces. Añadir la leche y la harina mezclada con la levadura y remover ligeramente con el huevo batido previamente a punto de nieve. Verter la mezcla en el molde recubierto con grasa y espolvoreado con pan rallado y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 150 °C. Decorar el cordero frío utilizando cobertura de chocolate o glaseado blanco.

## CORDEIRO DE PÁScoa COM NOZES

**3 ovos, 100 g açúcar de pasteleiro, 200 g farinha moagem grossa, 80 g manteiga, 40 g nozes picadas, 4 colheres de sopa de leite meio gordo morno, 6 g fermento, casca raspada de um limão**

Bater o açúcar com as gemas, adicionar a casca raspada do limão, a manteiga e as nozes. Misturar o leite com a farinha já misturada com o fermento e misturar as claras em castelo já batidas. Colocar o batido numa forma já untada e polvilhada com pão ralado e colocar num tabuleiro antiaderente. Levar ao forno cerca de 40 minutos a 150 °C. Decorar os cordeiros já arrefecidos com chocolate ou cobertura de clara de ovo.

## UCIERANY BARANEK WIELKANOCNY Z ORZECHAMI

**3 jaja, 100 g cukru pudru, 200 g średnio mielonej mąki, 80 g masła, 40 g posiekanych orzechów włoskich, 4 łyżki ciepłego półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), starta skórka z jednej cytryny**

Cukier utrzec z żółtkami, dodać skórkę cytrynową, masło i orzechy. Następnie wymieszać mleko z mąką i proszkiem do pieczenia oraz lekko wmieszać wcześniej ubitą pianę z białek. Ciasto przelać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Położyć na blasze z powłoką antyadhezyjną i piec w temperaturze 150 °C ok. 40 minut. Wystudzonego baranka ozdobić polewą czekoladową lub lukrem.

## COTTAGE CHEESE EASTER LAMB WITH FRUITS AND SPONGE BISCUIT ROUNDS

**150 g whole sponge biscuit rounds, 80 g granulated sugar, 250 g soft cottage cheese, 60 g butter, 2 dl lukewarm milk, 20 g clear jelly, 8 g vanilla sugar (1 pack), fresh or compote fruits – strawberries, raspberries, apricots, peaches, currant, pineapple, tangerines, etc.**

Moisten the jelly in a small amount of milk and store in a cool place. Crush 100 g sponge biscuit rounds and blend them with butter. Evenly press the batter with your fingers up to the sides of the baking pan. Moderately warm the remaining milk, add sugar and swollen jelly, whisk in the cottage cheese and vanilla sugar. Pour about one half of the resulting mixture onto the batter in the baking pan, put the remaining whole sponge biscuit rounds and fruits on the top and pour on them the remaining cottage cheese mixture. Leave to set in the refrigerator until the next day, then remove the baking pan and decorate the finished lamb e.g. with whisked cream.

## TVAROHOVÝ VELIKONOČNÍ BERÁNEK S OVOCEM A PIŠKOTY

**150 g celých kulatých piškotů, 80 g cukru krystal, 250 g měkkého tvarohu, 60 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g žiré želatiny, 8 g vanilkového cukru (1 balení), čerstvé nebo kompotované ovoce – jahody, maliny, meruňky, broskve, rybíz, ananas, mandarinky apod.**

Želatinu namočte v troše mléka a uložte v chladu. 100 g piškotů rozdrťte a smíchejte s máslem. Toto těsto rozlaťte prsty rovnoměrně až k okrajům formy. Zbylé mléko mírně zahřejte, přidejte cukr a nabobtnalou želatinu, do směsi vslehejte tvaroh a vanilkový cukr. Zhruba polovinu hotové směsi nalijte na těsto do formy, pokladte zbylými celými kulatými piškoty a ovoce a zalijte zbytkem tvarohové směsi. Dejte do druhého dne ztuhnout v ledničce, poté formu sejměte a beránka dozdobte např. šlehanou smetanou.

## AGNELLO DI PASQUA DI FORMAGGIO FRESCO CON FRUTTA E BISCOTTI SAVOIAARDI

**150 g di biscotti savoiardi rotondi, 80 g di zucchero semolato, 250 g di morbido formaggio fresco, 60 g di burro, 2 dl di latte tiepido, 20 g di gelatina trasparente, 8 g di zucchero vanigliato (1 bustina), frutta fresca o conserva di frutta – fragole, lamponi, albicocche, pesche, uvetta, ananas, mandarini, ecc.**

Bagnare la gelatina con un pò di latte e conservarla in un luogo fresco. Sbaciolare 100 g di biscotti savoiardi ed amalgamarli con del burro. Ungere con del burro i lati dello stampo. Scaldare il latte rimanente, aggiungere lo zucchero e la gelatina, mescolare il composto ottenuto ed aggiungere il formaggio fresco e lo zucchero vanigliato. Versare circa metà del composto ottenuto nello stampo, guarnire la parte superiore con i restanti biscotti savoiardi rotondi e la frutta; infine ricoprire il tutto con il formaggio fresco. Lasciare a riposo in frigorifero fino al giorno successivo, poi rimuovere lo stampo e decorare l'agnello con ad esempio della crema pasticciera.

## CORDERO DE PASCUA DE REQUESÓN CON FRUTAS Y GALLETAS DE BIZCOCHO

**150 g de galletas de bizcocho redondas, 80 g de azúcar granulada, 250 g de requesón suave, 60 g de mantequilla, 2 dl de leche tibia, 20 g de gelatina transparente, 8 g de azúcar de vainilla (1 paquete), frutas frescas o compotas – fresas, frambuesas, albaricoques, melocotones, grosella, piña, mandarinas, etc.**

Humedecer la gelatina en una pequeña cantidad de leche y dejar en un lugar fresco. Triturar 100 g de galletas de bizcocho y mezclar con mantequilla. Extender la mezcla con los dedos hacia los lados del molde. Calentar moderadamente el resto de la leche, añadir el azúcar y la gelatina hinchada, batir el requesón y el azúcar de vainilla. Verter aproximadamente una mitad de la mezcla resultante sobre la mezcla de galletas en el molde de horno, poner el resto de galletas de bizcocho y frutas en la parte superior y verter sobre ellas el resto de la mezcla de requesón. Dejar en la nevera hasta el día siguiente, entonces quitar el molde y decorar el cordero terminado por ejemplo con crema batida.

## CORDEIRO DE PÁScoa COM QUEIJO FRESCO, FRUTAS E PALITOS LA REINE

**150 g palitos La Reine inteiros, 80 g açúcar granulada, 250 g queijo fresco, 60 g manteiga, 2 dl leite morno, 20 g de folha de gelatina clara, 8 g açúcar baunilhado (1 embalagem), fruta fresca ou em compota – morango, framboesa, damasco, pessego, groselha, ananás, tangerina, etc.**

Humedecer a gelatina numa pequena quantidade de leite e guardar em local fresco. Esmagar os palitos La Reine e misturar com a manteiga. Uniformemente pressione a massa com os dedos até aos lados da forma. Aquecer moderadamente o leite, adicionar o açúcar, a gelatina humedecida e bater o queijo fresco com o açúcar baunilhado. Colocar cerca de metade do preparado sobre a massa da forma e o resto das frutas e palitos La Reine no cimo e despejar a restante mistura de queijo fresco sobre eles. Levar ao frigorífico até ao dia seguinte, desenformar e decorar o cordeiro, por exemplo, com chantilly.

## SERNIKOWY BARANEK WIELKANOCNY Z OWOCAMI I BISZKOPTAMI

**150 g całych okrągłych biszkoptów, 80 g cukru kryształ, 250 g miękkiego twarogu, 60 g masła, 200 ml półtłustego mleka, 20 g czystej żelatyny, 8 g cukru waniliowego (1 opakowanie), owoce świeże lub z kompotu – truskawki, maliny, morele, brzoszkwiny, porzeczki, ananasy, mandarynki itp.**

Żelatinę namoczyć w niewielkiej ilości mleka i pozostawić w chłodnym miejscu. 100 g biszkoptów włożyć do miski i zmieszać z masłem. Ciasto ugnieść równomiernie palcami na wierzchu i bokach. Pozostałe mleko podgrzać, dodać cukier i rozprowadzić żelatynę. Do mieszanki dodać twaróg i cukier waniliowy. Około połowy gotowej mieszanki wylać na ciasto do formy, przelać pozostałymi owocami, okrągłymi biszkoptami oraz owocami i zalać pozostałą mieszanką twarogową. Pozostawić do następnego dnia w lodówce aż stężeje, następnie zdjąć formę i baranka ozdobić np. bitą śmietaną.

**Instructions for using the baking pan:** thoroughly wash and dry the new pan; coat the inside with cooking oil or butter before each use. Do not use utensils with metal endings; do not pre-heat an empty pan; leave to cool entire before washing; wash with normal detergents. Avoid scourers and sands, and leave to soak if excessively dirty. Suitable for electric, gas and hot-air ovens. Dishwasher safe. 3-year warranty. The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the instructions for use and mechanical damage of the non-stick coating – scratches, etc.

**Návod k použiti formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnou formu nepřeohřívejte, myjte až po úplném vychladnutí běžnými čistícími prostředky. Vyhnete se drátěnkám a pískům, v případě silného znečištění nechte odmočit. Vhodné do elektrické, plynové i horkovzdušné trouby, vhodné do myčky. 3 roky záruka. Záruka se nevztahuje na závady vzniklé použitím výrobku v rozporu s návodem k použití a na mechanické poškození antiaadhezního povlaku – škrábance apod.

**Gebruuchsanleitung:** neue Backform gründlich spülen und abtrocknen, die Innenseite vor jedem Gebrauch mit Speisefett bestreichen, bzw. bebuttern. Keine Küchengeräte mit Metallköpfen verwenden, leere Backform nie überhitzen, erst nach dem Abkühlen mit üblichen Reinigungsmitteln abspülen. Keine Drainschwämme und Scheuermittel werfen, im Falle einer Verschmutzung einweichen lassen. Für Elektro-, Gas- sowie Heißluftöfen geeignet, spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie. Die Garantie erstreckt sich auf die Mängel nicht, die auf den anleitungswidrigen Gebrauch und auf mechanische Beschädigung der Antihafbeschichtung zurückzuführen sind – Risse usw.

**Mode d'emploi du moule :** laver et essuyer soigneusement le moule neuf ; avant chaque utilisation, enduire la partie intérieure de margarine ou de beurre. Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants en métal, ne pas surchauffer le moule à vide, laisser le récipient refroidir complètement avant de le laver avec les produits de nettoyage courants. Ne pas utiliser de produits abrasifs, faire tremper en cas de fort encrassement. Convient aux cuisinières électriques, à gaz et à induction, peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation contraire au mode d'emploi et aux endommagements mécaniques du revêtement antiadhésif, rayures, etc.

**Istruzioni d'uso dello stampo da forno:** lavare accuratamente lo stampo ed asciugarlo per bene; ungerlo leggermente con dell'olio da cucina prima del primo utilizzo. Non utilizzare utensili dalla cucina con terminali d'acciaio; non preriscaldare lo stampo; lasciare il stampo raffreddare completamente prima di lavarlo; lavare con normali detersivi. Evitare di utilizzare pagliette e detersivi a base di sabbia durante la pulizia; lasciare in ammollo se eccessivamente sporco. Adatto per forni elettrici, a gas e ad aria calda. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni. La garanzia non copre difetti causati da un utilizzo improprio non compatibile con le istruzioni d'uso e danni artificiali al rivestimento antiaderente – graffi, ecc.

**Instrucciones de uso del molde:** lavar y secar cuidadosamente un molde nuevo; cubrir el interior con aceite o mantequilla antes de cada uso. No utilizar utensilios metálicos; no precalentar un molde vacío; dejar enfriar completamente antes de lavar; lavar con detergentes normales. Evitar estropajos y productos arenosos, dejar a remojo si está excesivamente sucio. Apto para hornos eléctricos, de gas y hornos de aire caliente. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años. La garantía nunca cubre defectos debidos a un uso inapropiado incompatible con las instrucciones de uso ni daños mecánicos en la capa antiadherente tales como rascos, etc.

**Instruções de utilização da forma:** lavar e secar muito bem antes de usar a forma nova, untar o revestimento com manteiga antes de cada utilização. Não utilizar utensílios de metal. Não aquecer a forma vazia. Deixar arrefecer por completo antes de lavar. Lavar com detergentes normais. Evitar esfregões e escovas e deixar de remojo se estiver muito sujo. Adequada para fornos a gás, eléctricos e de ar quente. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia. A garantia nunca cobre defeitos devidos a utilização inadequada incompatível com as instruções de utilização e danos mecânicos do revestimento antiaderente tais como riscos, etc.

**Instrukcja użytkowania formy:** nową formę należy dokładnie umyć i osuszyć. Przed każdym użyciem należy posmarować wewnętrzną stronę tłuszczem jadalnym lub masłem. Nie używać narzędzi z metalowymi zakończeniami, nie przegrzewać pustej formy, myć dopiero po całkowitym ostygnięciu, zwykłymi środkami czystości lub masłem. Nie używać szorstkich i preparatów rysujących powierzchnię. W przypadku silnego zanieczyszczenia pozostawić do odmożenia. Można stosować w piekarniku elektrycznym, gazowym i piekarniku z termoobiegiem. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w trakcie nieprawidłowego użytkowania produktu, niezgodnego z instrukcją oraz uszkodzeń mechanicznych powłoki antyadhezyjnej – zarysowań itd.

**Návod na použiti formy:** novú formu dôkladne umyte i osušite, vnútornú stranu potřete pred každým použitím pokrmovým tukom alebo maslom. Nepoužívajte náradie s kovovým zakončením, prázdnu formu neprehrievajte, umývajte až po úplnom vychladnutí bežnými čistiacimi prostriedkami. Vyhnete sa drôtčnkám a pieskom, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť. Vhodná do elektrickej, plynovej aj teplovzdušnej rúry, vhodná do umývačky. 3 roky záruka. Záruka sa nevztahuje na chyby vzniknuté použitím výrobku v rozpore s návodom na použitie a na mechanické poškodenie antiaadhezného povlaku – škrábance apod.

**Инструкция по использованию формы:** новую форму тщательно вымойте и высушите, внутреннюю поверхность смажьте перед каждым использованием жиром или сливочным маслом. Не используйте металлические инструменты, не перегревайте пустые формы, мойте после полного остывания обычными чистящими средствами. Не используйте металл и песок, в случае сильного загрязнения отмочите. Подходит для электрических, газовых печей и духовок с горячим воздухом, можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года. Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные неправильным использованием продукта и механическими повреждениями антипригарного покрытия – царапины и т.д.

