

NajPečenie



Karamelovo-punčové rezy

Výborný, šťavnatý zákusok. Jeho chuť zvýrazňuje karamelový krém. Zjednodušte si postup fotoreceptom.

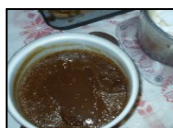
Potrebuje:

10 ks	vajcia
10 lyžica	cukor kryštálový
10 lyžica	múka polohrubá
1/2 bal.	prášok do pečiva
	marhuľový džem
200 ml	čaj tuhý
250 ml	rum
150 g	cukor práškový
2 lyžica	kakao
1 ks	vanilínový cukor
300 g	cukor kryštálový
250 ml	smotana na šľahanie 33%
1 ks	Palmarín
1 lyžica	cukor práškový
2 ks	žltok
200 g	čokoláda na varenie
100 g	Cera

Postup:



Žltka vymiešame s cukrom, pridáme múku s kypriacim práškom a sneh z bielkov, cesto rozdelíme na dve polovice a upečieme dva piškótové pláty.



Uvaríme si punčový sirup - silný čaj, rum, cukor, kakao, vanilka, necháme vychladnúť. Skaramelizujeme cukor, zalejeme sladkou smotanou a rozmiešame. Necháme vychladnúť



Palmarin, cukor a dva žltky vyšľaháme do hladka.



Karamelovú hmotu a Palmarinovú hmotu spojíme a vyšľaháme na hladký krém. Jeden plát natrieme marhuľovým džemom,

NajPečenie

prikryjeme druhým plátom a
druhý plát polejeme
punčovým sirupom.

Celkový čas přípravy: 60 min.

Čas pečenia: **10 min.**

Teplota pečenia: 150 °C

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: -



Potom naň natrieme krém,
necháme stuhnúť a polejeme
čokoládovou polevou.



Krájame na rezy.



Prichystáme si všetky suroviny.