NajPečenie



Punčové rezy

Punčová, ružová klasika pre všetkých zamilovaných.

Potrebujete:

4 ks	vajcia
	voda
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
450 g	cukor práškový
200 g	múka polohrubá
100 ml	rum
3 lyžica	citrónová šťava
	ríbezľový džem
	punčová aróma
	potravinárska farba červená
	jahodový sirup

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava sirupu: Do cca lyžice vriacej vody dáme cukor, necháme krátko prevrieť, aby sa cukor rozpustil, odstavíme a pridáme jahodový sirup, rum, arómu, 1 lyžicu citrónovej šťavy a necháme trochu vychladnúť. Ochutnáme a dosladíme podla chuti.

Príprava polevy: 250g preosiateho práškového cukru vymiešame s 100 ml vody a 2 lyžicami citrónovej šťavy.

Príprava jedného korpusu: Žĺtky vyšľaháme s 200g cukru, postupne pridávame vodu po lyžiciach (6 lyžíc), zašľaháme 200g múky s práškom do pečiva a nakoniec zľahka tuhý sneh z bielkov. Pečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie asi 15 - 20 min. na 180°. Takto si upečieme 3 korpusy.

Spodný korpus natrieme hrubšou vrstvou džemu. Stredný korpus rozkrájame na 5 - 6cm pásy. Punčový sirup si nalejeme na hlboký plech, jeden pás cesta krátko namočíme do

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

sirupu a položíme na spodný korpus. Vedľa neho položíme suchý nenamočený pás a vedľa znovu namočený v sirupe. Takto poskladáme celý stredný plát. Zvyšným sirupom rovnomerne polejeme len namočené pásy. Tie suché sa napijú sirupu od tých namočených a malo by vzniknúť mramorovanie.

Natrieme zvyšným džemom a dáme tretí piškotový korpus. Navrch položíme prázdny plech, zaťažíme a necháme cez noc v chladničke. Na druhý deň natrieme polevu. Krájame ostrým nožom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.