NajPečenie



Punčové rezy

Šťavnatý dezert s výbornou osviežujúcou chuťou.

Potrebujete:

18 lyžica	múka polohrubá
18 lyžica	cukor práškový
300 g	cukor práškový
250 ml	ríbezľový džem
200 ml	sirup lesná zmes
200 ml	sirup bazový
200 ml	sirup s príchuťou rumový čaj
	potravinárska farba červená
1 ks	punčová aróma
50 g	čokoláda
18 ks	vajcia
1/2 ks	citrón
7 lyžica	rum

Postup:

Príprava žltého piškótového plátu: vymiešame si tuhý sneh zo 6 bielkov, pridáme 6 polievkových lyžíc práškového cukru a po jednom pridávame 6 vaječných žĺtok. Ručne lopatkou vmiešame 6 lyžíc polohrubej múky. Cesto vylejeme na hlboký plech vyložený papierom na pečenie a pečieme cca 20 min na 150 stupňoch.

Príprava 2 ružových piškótových plátov: potrebujeme 2 ružové pláty. Pripravujeme ich buď každé cesto zvlášť alebo si pripravíme jedno cesto, ktoré rozdelíme na polovicu a rozlejeme na dva plechy.
Vymiešame si tuhý sneh z 12 bielkov, pridáme 12 polievkových lyžíc práškového cukru a po jednom pridávame 12 vaječných žĺtok. Ručne lopatkou vmiešame 12 lyžíc polohrubej múky a potravinársku farbu červenú. Cesto rozdelíme na 2 polovice a vylejeme na 2 hlboké plechy vyložené papierom na pečenie a pečieme cca 20 min na 150 stupňoch.

Príprava čírej zálievky: do 200 ml bazového

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**60 min.**
Teplota pečenia:	**150 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

sirupu, pridáme 2 lyžice rumu, 1 hlbokú čajovú lyžičku punčovej arómy a spolu zmiešame. Ak nemáme bazový sirup, tak si uvaríme čiru zálievku zo 180 ml vody a 5 lyžíc kryštálového cukru. Keď vychladne pridáme 2 lyžice rumu, 1 hlbokú čajovú lyžičku punčovej arómy.

Príprava ružovej zálievky: 200 ml sirupu lesná zmes a 200 ml sirupu rumový čaj zmiešame so 4 polievkovými lyžicami rumu a čajovou lyžičkou punčovej arómy. Zálievku rozdelíme na 2 polovice, t.j. na jeden plát použijeme 200 ml zálievky.

Keď nám pláty vychladnú, tak si vezmeme ružový plát a rovnomerne ho pokvapkáme s pripraveným ružovým sirupom po celej ploche. Potom ho natrieme lekvárom, najlepšie ríbezľovým, alebo s marhuľovým. Položíme naň žltý plát a rovnomerne ho pokvapkáme s čírim sirupom. Opäť ho natrieme lekvárom a položíme naň posledný ružový plát a pokvapkáme ho poslednou zálievkou.

Hotovú navrstvenú piškótu rovnomerne zaťažíme a zatiaľ si pripravíme polevu.

Príprava polevy: Do hlbšej misy alebo taniera si preosejeme 300 g práškového cukru a do stredu si prstom spravíme jamku. Do tejto jamky si nasypeme alebo nakvapkáme červené farbivo, šťavu z pól citróna, punčovú arómu čo nám zvýšila z fľaštičky a 1 lyžicu rumu. Dáme si zovrieť trocha vody a pomaly ju vlievame do stredu cukru, a zároveň masu miešame až kým nenadobudne konzistenciu "ani tuhá ani tečúca", aby sa dala krásne rozotierať. Musíme s ňou však šikovne pracovať, rýchlo natierať na piškótu, lebo rýchlo schne.

Hotovú rozotretú polevu necháme 1 hodinku tuhnúť a potom ozdobíme frkanými pásikmi

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

roztopenej čokolády. Hotový zákusok necháme aspoň pol dňa odpočívať, kým zálievky chute prejdu piškótou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.