

# NajPečenie



## Punčové rezy

Šťavnatý dezert s výbornou osviežujúcou chuťou.

### Potrebujete:

<b>18 lyžica</b>	múka polohrubá
<b>18 lyžica</b>	cukor práškový
<b>300 g</b>	cukor práškový
<b>250 ml</b>	ríbezľový džem
<b>200 ml</b>	sirup lesná zmes
<b>200 ml</b>	sirup bazový
<b>200 ml</b>	sirup s príchuťou rumový čaj
	potravínárska farba červená
<b>1 ks</b>	punčová aróma
<b>50 g</b>	čokoláda
<b>18 ks</b>	vajcia
<b>1/2 ks</b>	citrón
<b>7 lyžica</b>	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 žĺtkov. 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 žĺtkov. 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 čirej zálievky: do 200 ml bazového

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>40 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>150 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

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 ríbezl'ovým, alebo s marhul'ovým. 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 zat'ažíme 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 fl'aštičky a 1 lyžicu rumu. Dáme si zovrieť trocha vody a pomaly ju vliavame 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

# NajPečenie

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