

NajPečenie



Vianočné punčové rezy

Naše obľúbené zákusky aj na Vianoce.

Potrebuje:

50 g	Helia
4+4 ks	vajec
4+4 lyžica	Cukru
4+4 lyžica	pol. múky
4 lyžica	marhuľový džem
200 g	van. pudingu
300 ml	červená sirupová voda
1 ks	punčová aróma
3 lyžica	Práškový cukor
1 lyžica	voda
1 ks	červené farbivo

Postup:

Upečieme si jeden žltý piškótový plát-zmiešame vajcia s cukrom, pridáme múku a prášok do pečiva. Pečieme pri teplote 200°C, 8-10min.

Ako žltý plát, tak isto si upečieme aj ružový s pridaním farbiva, spravíme ho trochu hrubší a použitím kratšej formy.

Žltý plát si rozrežeme na 4 časti.

Začneme skladať. Žltý plát natrieme džemom a tenšou vrstvou maslového krému (uvaríme pudingu a vmiešame Heliu), do stredu položíme ružový plát, ktorý polejeme punčovinou (sirup rozriedime vodou a pridáme arómu). Ružový plát natrieme džemom a maslovým krémom. Vrch polejeme cukrovou polevou (práškový cukor a vodu miešame 5 min a pridáme červené farbivo).

Nakrájame a podávame.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	40
