

Vianočné punčové rezy

Naše obľúbené zákusky aj na Vianoce.

Potrebujete:

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 trocha hrubší a použitím kratšej formy.

Žltý plát si rozrežeme na 4 časti.

Začneme skladať. Žltý plát natrieme džemom a tenšou vrstvou maslového krému (uvaríme puding 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 farbivo).

Nakrájame a podávame.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**40**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.