

Moje punčové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

3763 kalorií , **3 g** cukrů , **60 g** tuků , **74 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/moje-puncove-rezy>

Příprava

Bílky z 5 vajec vyšleháme na tuhý sníh s 5 lžícemi krystalového cukru, postupně přidáváme po jednom 5 žloutků, nakonec vmícháme 5 lžic prosáté mouky. Těsto vylijeme na plech s pečícím papírem a upečeme. Rovnako upečeme i druhou piškotu, akorát přidáme do těsta špetku červeného barviva. Necháme je chladnout, mezitím si připravíme sirup. Vodu, cukr, trochu rumu a citronovou šťávu svaříme "na nitku". Oba pláty překrojíme na poloviny. Spodní světlý plát potřeme bohatě zavařeninou, přiklopíme růžovým plátem, ten polijeme sirupem a potřeme džemem. Na něj položíme světlý plát, polijeme sirupem, potřeme zavařeninou a nakonec přikryjeme růžovým plátem. Koláč jemně zatížíme a na hodinu odložíme. Šťávu z jednoho citronu vymícháme s moučkovým cukrem a špetkou barviva na hladkou polevu a řezy polijeme. Odložíme na chladné místo ztuhnout, nejlépe do druhého dne.

Ingredience

- 10 vajec
- 10 lžic cukru krystal
- 10 lžic polohrubé mouky
- troška červeného potravinářského barviva
- 1 sklenka meruňkové zavařeniny
- 1/4 l vody
- 350 g cukru moučka + 5-6 lžic na polevu
- trochu rumu
- troška citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Jednoduché, krásne vyzerajú a aj chutia. Treba si dať pozor na sirup, keď som ich robila prvý krát, sirup som mala hustý a nevšiel do cesta, ale zostal na povrchu ako poleva. To bola katastrofa, rezy boli suché a "chrunkali". No tieto sa už

podarili.

