Rumové řezy

Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **16**

4595 kalorií , **10 g** cukrů , **81 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: https://srecepty.cz/rumove-rezy

Příprava

Z hladké mouky, másla, 13 g cukru moučky, vajec a droždí namočeného ve 50 ml vlažného mléka vypracujeme vláčné těsto. Rozdělíme ho na poloviny a vyválíme na pláty o velikosti plechu. Plechy vyložíme pečícím papírem. Do jedné poloviny můžeme pro obarvení přidat kakao. Pečeme horkým vzduchem při 150 °C asi 20 minut. Upečené placky necháme vychladnout. V 750 ml mléka rozmícháme pudinkové prášky a vše povaříme. Pudink necháme vychladnout. Ručním šlehačem ušleháme 25 dkg margarínu se zbylým cukrem moučkou a po lžících přidáváme zcela vychladlý pudink. Krém šleháme asi 2 minuty. Piškoty postupně namáčíme v rumu! Na jednu placku natřeme 1/2 krému, poklademe vrstvu piškotů namočených v rumu a dáme druhou polovinu krému. Přiložíme druhou placku, kterou potřeme rozpuštěnou čokoládovou polevou. Smícháme cukr krupici se škrobem a kakaem, přidáme zbytek margarínu, mléka a rozpustíme. Posypeme strouhaným kokosem.

Tip k receptu

Řezy necháme v chladu uležet, výborně chutnají se šlehačkou.

Ingredience

- 35 dkg margarinu na vaření
- 850 ml mléka
- 38 dkg cukru moučky
- 2 pudinky vanilkové příchuti
- 1 piškoty dětské
- 250 ml rumu
- 1 lžíci bramborového škrobu
- 2 lžíce kakaa
- 3 lžičky droždí (kvasnic)
- 2 vejce
- 8 dkg másla
- 50 dkg hladké mouky
- kokosovou moučku na posypání
- 10 dkg cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Moučník