



Punčové řezy

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme z bílků a cukru elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. V míse vyšleháme žoutky s moučkovým cukrem, vanilínovým cukrem a citrónovou kůrou do pěny. Přidáme mouku a sníh a opatrně ručně zlehka vymícháme dohladka. Více jak polovinu těsta nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech (30 x 40 cm) a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: asi 15 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Zbytek těsta rozdělíme na poloviny. Jednu polovinu obarvíme červenou barvou a druhou žlutou barvou. Obě těsta nanese ke kratším stranám jednoho vymazaného a moukou vysypaného plechu (20 x 30 cm). Opatrně rozetřeme ke středu tak, aby se obě těsta spojila, ale nesmíchala. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 1.

Doba pečení: asi 7 minut

- 4 Korpus necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
plech na pečení s vyšším okrajem (20 x 30 cm)

Na těsto:

10 kusů bílek
120 g cukr
10 kusů žloutek
100 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
270 g hladká mouka
1 balení Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
1 balení Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
250 g džem z červeného rybízu nebo jiného pikantního

Na sirup:

150 ml voda
120 g cukr
100 ml punč
1 KL Aroma punčové Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku punčová příchutí Dr. Oetker
3 PL voda
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker





- 5 Na přípravu sirupu v kastrůlku povaříme vodu s cukrem asi 15 minut. Směs necháme zchladnout a poté do ní přidáme punč a aroma.
- 6 Světlý korpus překrojíme na poloviny. Barevné pláty potřeme slabou vrstvou džemu a rozkrojíme na 4 pruhy – 2 žluté a 2 červené (1 pruh 20 x 7,5 cm). Na plech (20 x 30 cm) vyložený papírem na pečení vložíme 1 světlý plát a potřeme slabou vrstvou džemu. Střídavě nanášíme barevné pláty a prolijeme sirupem. Nakonec nanese druhý světlý plát. Přikryjeme papírem na pečení, zatěžkáme a uložíme alespoň na 2 hodiny do chladničky.
- 7 Poté vyklopíme na podnos, stáhneme papír na pečení a překrojíme.
- 8 Na ozdobení připravíme polevu s vodou podle návodu obale. Naneseme ji na povrch a uhladíme. Nakonec dozdobíme polevou tmavou připravenou podle návodu na obale.

Tip:

- Punčové řezy chutnají nejlépe, pokud se nechají uležet do druhého dne v chladničce.

