



Punčový tunel

12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni žloutky s cukrem a vanilínovým cukrem do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Mouku smícháme s kypřicím práškem a škrobem a vařečkou zlehka zapracujeme do žloutkové pěny. Nakonec zlehka vmícháme sníh. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 20 minut

- 2 Po upečení plát vyklopíme na pocukrovaný papír na pečení. Stáhneme papír na kterém se plát pekl a necháme vychladnout. Z plátu nožem odkrojíme z delší strany pruh 1 s velikostí 15 x 30 (na vyložení formy) a pruh 2 s velikostí 11 x 30 (na zakrytí tunelu). Oba pruhy potřeme džemem. Zbýlý plát 3 odložíme na další použití.
- 3 Na přípravu punčového sirupu nalijeme do mísy vodu, sirup, šťávu, rum a aroma. Přidáme cukr a metličkou důkladně promícháme.
- 4 Formu vyložíme potravinářskou fólií a plátem 1. Polovinu plátu 3 namočíme do sirupu a vložíme do formy. Do sirupu vmícháme kakao, namočíme druhou polovinu plátu 3 a vložíme do formy. Zakryjeme plátem 2 a odložíme na 2 hodiny do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
forma srnčí hřbet (30 x 11 cm)
potravinářská fólie

Na těsto:

4 ks žloutek
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
4 ks bílek
100 g mouka polohrubá
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva s
vinným kamenem Dr. Oetker
20 g Gustin bez lepků Dr. Oetker

Na punčový sirup:

150 ml voda
5 PL sirup malinový nebo rybízový
apod.
citrónová šťáva (z jednoho citrónu)
3 PL rum
1 KL Aroma punčové Dr. Oetker
2 zarovnaná PL moučkový cukr
1 zarovnaných PL Holandské kakao
Dr. Oetker (přesáté)

Na potření:

150 g džem z červeného rybízu
1 balení Poleva v prášku punčová
příchuť Dr. Oetker
3 PL mléko polotučné





- 5 Polevu připravíme s mlékem podle návodu na obale. Tunel vyklopíme z formy, stáhneme folii a potřeme polevou.

