



Rumové měsíčky

asi 40 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g máslo změkklé
150 g moučkový cukr
3 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
6 ks vejce
250 g mouka polohrubá
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na polevu:

200 g moučkový cukr
3 PL rum
3 PL voda vařící
1 zarovnaná PL olej

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo s cukrem a kakaem do pěny. Postupně přimícháme žloutky a mouku smíchanou s kypřicím práškem. Nakonec vyšleháme bílky dotuha a zlehka vmícháme sníh do těsta. Vylijeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut
- 2 Na přípravu rumové polevy smícháme cukr s rumem, vodou a olejem a utřeme dohladka.
- 3 Upečený koláč vyjmeme z trouby, vyklopíme na pracovní desku, stáhneme papír na pečení a ještě teplý koláč natřeme polevou. Po zaschnutí polevy vykrajujeme kulatou vykrajovací formičkou o průměru 5-6 cm (nebo menší skleničkou) z koláče měsíčky tak, že formičku posunujeme v řádce po půlkruzích. Takto vykrajené měsíčky dáme na servírovací talíř.





Tip:

- Po sundání pečícího papíru natřeme koláč nejprve slabě marmeládou a teprve pak rumovou polevou. Měsíčky jsou pak jemnější a lesklejší. TIP 2: Aby nedocházelo k odpadu těsta, je možné tento koláč servírovat nakrájený tradičně na řezy.

