

Punčové rezy



Suroviny:

Pikantný džem

kandovaná pomarančová kôra

1 masa :

5 vajec

200 g cukor

250 g hladká múka

2 masa :

8 vajec

300 g cukor

400g hladká múka

sirup:

400 g cukor + 400 ml voda

cca 100 ml rum + 2 PL griotka

červená potravinárska farba

na polevu:

300 g práškový cukor + rum po malých lyžičkách

červená potravinárska farba

Postup

UPEČIEME PRVÝ, hrubý plát, z ktorého budeme rezať hranoly.

Z 5 vajec oddelíme žltka od bielkov.

Do žltkov prilejeme 6 lyžíc vody a pridáme polovicu cukru.

Šľaháme kým nie sú žltka zbelené, nenaberú na objeme a n sú

krásne krémovo zahustené. Primiešame múku

do bielok pridáme štipku soli. Šľaháme kým nemáme mäkký sneh a

vsypeme ušetrený cukor. Vyšľaháme pevný sneh.

Sneh zapracujeme do žltkového cesta.

Cesto preložíme do hlbokého plechu , Dáme piecť do prehriatej rúry na cca 190 stupňov.

Upečený plát po vychladnutí prekrojíme po dĺžke, položíme polovice na seba a pokrájame na hranoly.

Pri druhej mase postupujeme úplne rovnako.

8 vajec oddelíme, do žltkov pridáme polovicu cukru a 10 lyžíc vody.

Vyšľaháme. Zamiešame múku.

Bielka vyšľaháme s druhou polovicou cukru do pevného snehu.

Zmiešame sneh so žltkami a celú masu rozdelíme na dve časti.

Každú časť rozrieme na 2 plechy s papierom na pečenie a upečieme dve cestá.

Uvaríme si sirup....vodu zmiešame s cukrom a uvaríme, kým sa cukor nerozpustí.

Sirup rozdelíme do dvoch misiek a do jednej vlejeme rum, griotku a červené farbivo.

Prvé cesto stiahneme z papiera a vložíme naspať do plechu

...potrieme ho pikantným lekvárom...my sme dali marhuľový.

Na tento plát striedavo ukladáme hranoly, namočené raz v červenom sirupe, raz v bielom. Hranoly namáčame rýchlym pohybom a nesmie z nich sirup tiecť, radšej ich veľmi veľmi jemne žmýkajte.

Po povrchu nakoniec rozhádzeme kandovanú pomarančovú kôru...ja som mala nejaký mix ovocia.

Druhý plát tiež stiahneme z papiera, potrieme lekvárom a touto stranou, priklopíme na koláč.

Takto naplnený punčový koláč prikryjeme doskou a poriadne zaťažíme...ja som poukladala asi 4 kg cukru.

Zaťažené necháme aspoň 24 hodín.

Povrch koláča znovu potrieme lekvárom

Do práškového cukru pridávame rum, kým nemáme ťahavú polevu.

Po kvapkách pridáme červenú farbu, aby nám poleva zružovela.

Polevu rozotrieme po koláči a necháme zaschnúť pri izbovej teplote.