

# Punčové řezy

Kategorie: Dorty a rolády,Homepage,směs bílá bez lepku

Tisk z webu: [www.dovesfarm.cz](http://www.dovesfarm.cz)



## PUNČOVÉ ŘEZY

Na 1 plát:

5 vajec (velikost M)

140 g cukru krupice

140 g Freee směs bílá bez lepku

3 PL rostlinného oleje

Punčový nálev:

100 ml vody

150 g cukru krupice

50 ml rumu

2 KL punčového aroma

1/4 KL kyseliny citrónové

červené potravinářské barvivo

Dále budeme potřebovat:

višňovou/rybízovou marmeládu

2 balení punčové polevy Dr.0etker

volitelně: jedlé květy

Vejce vyšleháme s cukrem do husté pěny. Přidáme olej a mouku a zlehka promícháme. (pokud šleháte, tak na nejnižší rychlost.) Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech 42 x 31 cm na pečící papír.

Pečeme na 180 °C asi 10 minut.

(Do růžového plátu můžete přidat pár kapek červeného potravinového barviva.)

Pláty pečeme celkem 3.

**Připravíme si punčový nálev:**

Vodu svaříme s cukrem a necháme trochu zchladnout. Pak přidáme ostatní suroviny a necháme zcela vychladnout.

Vychladlé pláty sundáme z pečícího papíru. První plát potřeme marmeládou. Druhý plát rozkrojíme na 6-8 dílů, které namáčíme do nálevu a pokládáme na první plát na vrstvu marmelády. Třetí plát ze spodní strany pomažte stejnou marmeládou, namazanou stranou položte na druhý plát a pokapejte zbytkem nálevu. Přikryjte pečícím papírem, zatěžkejte a dejte na 2-3 hodiny do lednice.

Po vychlazení sundejte pečící papír a polijte polevou. Pro zjednodušení můžete použít tu od Dr.0etkera.

Dobrou chuť!

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala zde:

<https://youtu.be/15U3D7P3Mbs?is=glulHs0f6JpacbSW>

*Punčový dort*