

Trojhránky s rumem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- dětské piškoty 200 g
- máslo 100 g
- granko 3 lžíce
- sekané vlašské ořechy 50 g
- žloutek 1 ks
- rum 4 lžíce
- **Poleva**
- cukr moučka 200 g
- rum 150 ml
- sekané vlašské ořechy na posypání 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Piškoty vložíme do igelitového sáčku a válečkem je rozdrtíme na hladkou hmotu.

Vysypeme ji na vál a uprostřed vytvoříme důlek, do kterého vložíme žloutek, rum a granko. Přidáme nasekané vlašské ořechy a nakrájené změkklé máslo. Vše zpracujeme na hladké tužší těsto, ze kterého vytvoříme váleček. Ten pak vyválíme do podlouhlého hranolu a polijeme polevou.

Rumová poleva: do misky si nasypeme cukr, přilijeme rum a nejméně 20 minut třeme, dokud poleva

nezhoustne. Pak ji nalijeme doprostřed připraveného hranolu a ona se rovnoměrně rozteče. Nakonec cukroví posypeme nasekanými vlašskými ořechy a dáme alespoň na půl hodiny do chladničky ztuhnout.

Po vyndání z chladničky cukroví nakrájíme na pravidelné trojúhelníčky. Nůž, kterým těsto krájíme, namáčíme v horké vodě, aby se poleva při krájení nelámala.