

Rumové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 220 g
- Cukr 200 g
- Vejce 4 ks
- Rum 4 lžíce
- Polohrubá mouka 260 g
- Prášek do pečiva 1.2 ks
- Kakao 10 g
- Tuk na formu 1 ks
- Zavařeniny 100 g
- Rumová poleva: 1 ks
- Moučkový cukr 200 g
- Rum 3 lžíce
- Podle potřeby horká voda 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo utřeme s cukrem a postupně přidáváme žloutky a třeme do zpenění. Přidáme rum. Z bílků ušleháme tuhý sníh a střídavě s prosátou moukou, práškem do pečiva a kakaem lehce vmícháváme do utřeného základu. Těsto rozetřeme na vymazaný plech do výše asi 2 cm a pečeme v dobře vyhřáté troubě. Vychladlý plát potřeme zavařeninou a polijeme rumovou polevou.

Poleva: Do misky dáme prosátý moučkový cukr, přidáváme rum a opatrně podle potřeby doplníme horkou vodou. Vymícháme dohladka.