

Citronová poleva s rumem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 240 g
- citron 0.5 ks
- rum 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do misky nasypeme cukr, nejlépe prosátý, ale není to úplně nutné. Přidáme rum a šťávu z půlky citronu. Zamícháme. Je-li poleva příliš hustá, přidáme citronovou šťávu. Mícháme, dokud není poleva hladká, trvá to asi 10 minut, Ručním šlehačem stačí míchat kratší dobu. Poleva by měla být spíše hustější, ať příliš neteče, ale jde mazat. Konzistenci citronové polevy bych přirovnala asi k nutelle.

Toto množství postačí na citronovou polevu s rumem na dortový korpus.

Chceme li dosáhnout mramorování, přidáme do malého množství (stačí 1 - 2 lžíce) trochu kakaa, zamícháme, pokapeme na již pomazaný korpus a nožem tyto kapky rozetřeme.