

Rumová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 100 g
- horká voda 1 lžice
- rum 2 lžice

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr utřeme s horkou vodou, po kapkách přidáváme rum a třeme do té doby, dokud není poleva hustá, lesklá a hladká.

V případě, že nezhoustne, jemně přisypáváme cukr do potřebného zhoustnutí.

Rumovou polevu ihned roztíráme. Je skvělá na nejrůznější druhy cukroví, ale i moučníky suššího typu.