

# Rumová poleva

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

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

**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.