

Retro dezerty: Punčové řezy nás lákají svou barevností i rumovou příchutí



Stejně jako další retro dezerty i punčové řezy nám svůj původ tají. Není tak vůbec jasné, koho kdy napadlo obarvit piškotové těsto, v různých...

Barevné punčové řezy zná snad každý. Mezi nejoblíbenější zákusky patřil nejen za minulého režimu, ale už za první republiky. Kvůli obsahu cukru a alkoholu jde spíše o kaloričtější laskominu, ale stejně jako další retro dezerty si ho můžete připravit i doma a ovlivnit tak jeho složení.

Punčové řezy - historie dezertu

Stejně jako další retro dezerty i punčové řezy nám svůj původ tají. Není tak vůbec jasné, koho kdy napadlo obarvit piškotové těsto, v různých variacích ho slepit marmeládou a **promáčet cukrovo-rumovým rozvarem**. Je to škoda, protože by se tento člověk stal oblíbencem mnoha generací, které milují jeho sladko-kyselo-rumovou chuť. Připravit punčové řezy doma je pracnější, můžete si ale **poměr surovin přizpůsobit podle své chuti**. K punčovým řezům si skvěle bude hodit [domácí punč](#).

Punčové řezy - recept

Na každou vrstvu piškotového těsta budete potřebovat:

- 4 vejce
- 80 g cukru krupice
- 80 g hladké mouky

Obvykle se připravují **3 vrstvy těsta**, takže si všechny ingredience na punčové řezy připravíme **3krát**.

Na rumový rozvar budeme potřebovat:

- 300 ml vody
- 300 g cukru krupice
- rum nebo rumové aroma - množství podle chuti
- šťávu z citronu podle chuti

Na polevu si nachystáme:

- 250 g cukru krupice
- 130 ml vody
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 lžička rumu

A dále ještě budeme potřebovat:

- rybízovou nebo višňovou **marmeládu**
- červené **potravinářské barvivo**
- **hořkou čokoládu** nebo čokoládovou polevu

Punčové řezy - postup

Nejprve si připravíme **piškotové pláty**. Na každý plát vždy vyšleháme v míse vejce s cukrem a poté do směsi vmícháme prosátou mouku. Do těsta na jeden z plátů přidáme **malé množství** červeného potravinářského barviva, aby získalo růžovou barvu. Každý plát pečeme **samostatně** na pečícím plechu vyloženém pečícím papírem v troubě předehřáté na 190 stupňů Celsia asi 10 minut. Špejlí si ověříme, že je těsto propečené.

Během pečení si připravíme **cukrovo-rumový rozvar**. Vodu ohřejeme a rozpustíme v ní cukr. Poté přidáme rum nebo rumové, případně punčové aroma a citronovou šťávu podle chuti.

Na ták s okrajem si položíme jeden bílý piškotový plát a **pomažeme ho marmeládou**. Na něj položíme růžový plát. Růžový plát **rovnoměrně** polijeme rozvarem. Druhý bílý plát pomažeme marmeládou a přiklopíme ho na růžový plát. Na punčové řezy položíme další ták nebo plech a **zatížíme** je např. 3 baleními mouky/cukru. Punčové řezy necháme **uležet** několik hodin, ideálně do druhého dne. Chceme dosáhnout toho, že se rozvar dostane do všech vrstev, proto také punčové řezy během zatížení několikrát **otočíme**.

Druhý den si připravíme **polevu**. Vodu s cukrem přivedeme k varu a 10 minut povaříme. Vznikne tím cukrový sirup, který přelijeme do mísy, ochutíme rumem a citronem a několik minut mícháme, až změní barvu. Polevu na punčové řezy můžeme nechat bílou nebo ji obarvit malým množstvím

červeného potravinářského barviva, aby získala růžovou barvu. Připravenou polevou můžeme potřít celou plochu horního piškotového plátu **vcelku nebo nejprve nařezat** jednotlivé punčové řezy a potřít je na horní straně a užších bočních stranách, aby na delší straně zůstal **barevný profil řezů**. Na závěr pocákáme punčové řezy rozpuštěnou hořkou čokoládou nebo čokoládovou polevou. Hotové punčové řezy uchováme v lednici.

Přečtěte si také recepty na další české retro dezerty

- [Likérové špičky](#)
- [Polárka](#)
- [Žloutkové věnečky](#)
- [Griliášové trubičky](#)
- [Indiánky](#)
- [Kremrole](#)
- [Punčové řezy](#)
- [Ovocné košíčky](#)
- [Žloutkové řezy](#)
- [Medové řezy](#)
- [Buchtičky s krémem](#)