**Príprava punčových rezov**

**Ingrediencie**

10 ks vajce

220 g kryštálový cukor

1 balíček vanilínový cukor

1 ks citrón

270 g hladká múka

1 štipka červená potravinárska farba

300 g džem

**Na cukrový sirup**

315 g kryštálový cukor

315 ml voda

1 PL rumová esencia

1 PL punčová esencia

**Na cukrovú polevu**

200 g práškový cukor

2 ks citrón

1 štipka červená potravinárska farba

čokoláda na ozdobu

**Postup**

Žĺtky, 100 g cukru, vanilínový cukor a nastrúhanú citrónovú kôru z jedného citróna vyšľaháme do peny. Z bielkov a zo 120 g cukru vyšľaháme tuhý sneh. Tieto dve hmoty spojíme a primiešame múku.

Z cesta si odložíme tri štvrtiny, zvyšnú jednu štvrtinu zafarbíme červenou potravinárskou farbou rozmiešanou v 1 lyžičke vody. Obe cestá pečieme zvlášť na plechu vystlanom papierom na pečenie asi 20 až 30 minút pri teplote 180 °C. Po upečení ich necháme vychladnúť. Potom biely plát priečne prekrojíme na dve polovice.

Cukrový sirup: Do vody dáme variť cukor, pokým nevznikne hustejšia zmes. Keď vychladne, pridáme do nej punčovú a rumovú arómu.

Prvý biely plát cesta potrieme z jednej strany džemom. Druhou stranou ho položíme na plech vystlaný papierom. Položíme naň červený plát, ktorý poriadne navlhčíme cukrovým sirupom. Aj druhý bledý plát natrieme z jednej strany džemom. Natretou stranou ho položíme na červený plát a zaťažíme doskou. Pláty necháme do druhého dňa tak, nech sa dobre spoja. Druhý deň potrieme vrch zákuska tenkou vrstvou džemu. Po dĺžke prekrojíme na polovice alebo na tretiny.

Cukrová poleva: Vymiešame spolu cukor, šťavu z dvoch citrónov a červenú potravinársku farbu rozmiešanú v 1 lyžičke vody. Punčové rezy potrieme navrchu polevou a ozdobíme čokoládou.