

Šalamounův řez

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 hrnek vody

2 hrnky cukru

1 hera

2 lžíce kakaa

1 van. cukr

pdp

4 vejce

2 hrnky pol. mouka

strouhaný kokos

Postup

Voda, cukr a hera se zahřívá dokud se nespojí(nesmí vařit). Potom odlijeme část do čtvrtlitrového hrnku asi dva centimetry pod okrajem necháme volné a dolijeme rumem. Do zbylé směsi přidáme van. cukr, pdp, 4 celá vejce a mouku. Pečeme na pečícím papíře v hlubokém plechu při 225C asi 25 minut. Po upečení hned poléváme směsí, kterou jsme si bokem dali do hrnku a smíchali s rumem. Posypeme kokosem.