

Gateau Napolitanies Mauricius



Ingrediencie:

250 g hladké mouky

175 g másla

100 g exotického nebo jahodového džemu

Růžová cukrová poleva:

200 g moučkového cukru na polevu

2 lžíce rumu na polevu

2 kapky červeného barviva na polevu

4 lžíce vody na polevu

Čokoládová poleva:

100 g čokolády na vaření

50 g tuku

Postup:

Z másla a mouky vypracujeme těsto. Nepřidáváme žádnou vodu, v případě potřeby přidáme máslo! Vytvoříme váleček o průměru 5 cm a necháme 30 minut odpočinout v lednici. Krájíme kolečka 4 mm silná a pečeme při teplotě 160 °C přibližně 30 minut. Mají zůstat světlá a křehká.

Po vychladnutí spojíme po dvou džemem. Napolitanies poléváme růžovou cukrovou polevou nebo čokoládovou polevou. Proleží se do druhého dne.

Nesmíme zapomenout ochutit polevu trochou rumu nebo rumové esence, aby při ochutnávání napolitanies připomínaly Mauricius.