

Dezert ze sušenek BeBe



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 12h 35min , Porce: 6

2382 kalorií , **0 g** cukrů , **164 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/dezert-ze-susenek-bebe>

Příprava

Máslo a cukr utřeme, přidáme tvaroh a trochu rumového aroma. Rozmícháme do hladka. Sušenky položíme nalobal ve třech řadách po sedmi. Můžeme je pokládat střídavě tmavá-světlá. Necelou půlku krému natřeme na první vrstvu všech sušenek a položíme další vrstvu. Zbytek krému opět natřeme na sušenky. Banán položíme do středních dílů sušenek po celé délce. Postranní sušenky zvedneme a vytvoříme střechu. Polijeme čokoládovou polevou a necháme asi 12h proležet. Potom krájíme a uchováváme v lednici.

Ingredience

- 2 balení BEBE sušenek (1x tmavé, 1x světlé obdélníkové)
- 50 dkg odtučněného tvarohu
- 15 dkg cukru moučka
- 20 dkg másla
- rumová esence (rumové aroma)
- 2 banány
- čokoládová poleva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Dezert

Tip k receptu

Čokoládu roztírejte mašlovačkou a spotřebujete jenom 5 dkg.

