

# Řezy z BeBe sušenek



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 10

**3816** kalorií , **0 g** cukrů , **268 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rezy-z-bebe-susenek>

## Příprava

Z mléka a pudinkového prášku uvaříme pudink, necháme vychladnout. 250 g másla utřeme s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem. Pak přidáváme po lžičkách vychladlý pudink a pomalu ušleháme hladký krém. Sušenky potřeme krémem, namočíme do rumu a skládáme na sebe, položíme na délku a polijeme čokoládou. Necháme ztuhnout a krájíme šikmo na řezy. Čokoláda: Kostky cukru a vodu necháme přejít varem, přidáme 70 g másla a kakao a utřeme do hladka.

## Ingredience

- ✓ 4 balení BEBE sušenek
- ✓ 320 g másla
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 400 ml mléka
- ✓ 1 pudinkový prášek
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 7 kostek kostkového cukru
- ✓ 30 g kakaa
- ✓ 2 lžíce vody
- ✓ 2 dcl rumu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

