

Be be střecha



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3670 kalorií , **0 g** cukrů , **410 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: <https://srecepty.cz/be-be-strecha>

Příprava

Do misky dáme 2 měkké tvarohy a smícháme je s máslem a vanilkovým cukrem . Pokud je to moc husté, můžeme lehce rozředit mlékem. A pořádně zamícháme. Na talíř si položímelobal a na něj budeme pokládat celé BEBE sušenky, které vždy namočíme v mléce (namočíme a hned vyndáme). Sušenky pokládáme vedle sebe po 3 a do dvou řad. Na to dáme trochu připraveného tvarohu a po celé ploše rozmažeme. Poté navrstvíme další sušenky (nezapomínat vždy namočit) a zase pomazeme tvarohem – větší vrstvou, do které vložíme doprostřed celý (nekrájený) banán. Banán namažeme také tvarohem, sušenky sklopíme k sobě do špičky. Polijeme čokoládou a necháme zaschnout.Necháme proležet tak půl dne. Krájíme ostrým nožem, namočeným v horké vodě, aby se nám čokoláda nelámala.

Ingredience

- 2 balení BEBE sušenek
- 250 ml mléka
- 2 balení měkkého tvarohu
- 500 g másla
- 2 banány
- 5 sáčků vanilkového cukru
- 1 balení čokoládové polevy

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník

