Zákusek se sušenkami Bebe

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: **10**

3265 kalorií , **1 g** cukrů , **189 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: https://srecepty.cz/zakusek-se-susenkami-bebe

Příprava

Na pečené těsto potřebujeme: 4 vejce, 16 dkg cukru krystal, 16 dkg polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, ovoce podle chuti a marmeládu na potření upečeného těsta. Vysoký plech o rozměrech 30×40 cm si vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny (cca 2 min. mixerem), přidáme mouku rozmíchanou s práškem do pečiva, zamícháme a nakonec vmícháme sníh z bílků. Nalijeme na plech, těsto rozetřeme do stran a dáme do vyhřáté trouby na 18O°C. Pečme cca 12 – 14 minut. Na vychladlé těsto natřeme marmeládu, poklademe ovocem (kompot nebo čerstvé) a natřeme krém. Na krém potřebujeme: 1l mléka, 4 vanilkové pudinky, 20 dkg másla, moučkový cukr a rumové aroma dle chuti Z mléka a prášků uvaříme pudink. Než vystydne, tak ho občas promícháme, aby se nám nevytvořil škraloup. Do vychladlého pudinku zašleháme cukr a rumové aroma dle chuti a dáme do lednice trochu ztuhnout. Potom krém nandáme na ovoce a rozetřeme do stran. Na dokončení potřebujeme: 1,5 balíčku obdélníkových sušenek Bebe, 15 dkg čokolády na vaření a tuk na rozředění čokolády. Na krém rozložíme sušenky, necháme mezi nimi asi 2mm

Ingredience

- 4 vejce
- 16 dkg cukru krystal
- 16 dkg polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1-2 ovocné kompoty nebo čerstvé ovoce dle chuti
- ovocná marmeláda na potření těsta
- 1 l mléka
- 4 vanilkové pudinky
- 20 dkg másla
- cukr moučka dle chuti
- rumové aroma dle chuti
- 1,5 balení BEBE sušenek
- 15 dkg čokolády na vaření
- tuk na rozředění čokolády

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Klasika, Rodina, Dezert

mezeru trochu je přitlačíme a polijeme čokoládou. Necháme do druhého dne v lednici. Podáváme a uchováváme v lednici.

Tip k receptu

Když nechcete, aby se vám udělal na pudinku škraloup, nemusíte ho míchat, ale stačí ho přikrýt mikrotenovým sáčkem nebo folií.