

Karamelové bebe řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- bebe sušenky 3 balíček
- mléko 700 ml
- vanilkový pudink 1 ks
- karamelový pudink 1 ks
- lipánek vanilkový 2 kelímek
- smetana ke šlehání 500 ml
- ztužovač šlehačky 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- máslo 30 g
- cukr krystal 100 g
- cukr krupice 6 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejprve si uvaříme vanilkový a karamelový pudink, každý zvlášť v 350 ml mléka se 3 lžícemi krupicového cukru. Když je pudink vychladlý, zašleháme do každého jeden lipánek.

Smetany ušleháme se ztužovačem a vanilkovým cukrem.

Krystalový cukr rozpustíme v rendlíku za stálého míchání na karamel, vmícháme máslo, odstavíme z ohně a zašleháme 100 ml smetany. Mícháme dokud se vše nerozpustí a nevznikne krémová omáčka, pokud je příliš hustá, přidáme ještě smetanu. Necháme schladnout.

Plech vyložíme pečícím papírem, naskládáme vrstvu sušenek, na ni rozetřeme vanilkový pudink, následuje další vrstva sušenek, na ni karamelový krém a opět sušenky. Nakonec navrstvíme šlehačku, kterou postříkáme karamellem. Necháme uležet několik hodin v lednici.