

# Bebe řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 16

- bebe sušenky 2 balení
- vanilkový cukr 1 balíček
- rum 3 lžíce
- piškoty 1.2 balení
- 31% šlehačka 1 kelímek
- čokoládová poleva 1 balení
- tvaroh 500 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

V míse rozmícháme tvaroh s cukrem, vanilkovým cukrem , opatrně do něj vmícháme ušlehanou smetanu. Bebe sušenky rozložíme na plech a pokapeme je rumem. Na sušenky nanese jednu polovinu krému, na krém poklademe piškoty, opět je potřeme druhou půlkou krému a navrch naklademe Bebe sušenky. Pokapeme rozpuštěnou čokoládou Řezy necháme před podáváním rozležet v chladu, nejlépe do druhého dne, aby sušenky a piškoty pěkně změkly. Pak krájíme na čtverce a podáváme.