

Nepečená tvarohová střecha

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 50 g
- máslo 200 g
- cukr moučkový 150 g
- banány 2 ks
- sušenky BeBe 2 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Utřeme máslo s cukrem a s tvarohem a ochutíme rumem. Na větší kus alobalu naskládáme jako šachovnici bebe sušenky (tři řady po sedmi kusech). Střídáme světlou a tmavou barvu. Potom na vrstvu sušenek opatrně nanese polovinu tvarohového krému a znovu je zakryjeme zase bebe sušenkami poskládanými jako šachovnice, ale tentokrát dáváme tmavou sušenku tam, kde byla v první vrstvě světlá sušenka a obráceně.

Rozetřeme zbytek krému, a na prostřední řadu položíme oloupané banány. Vezmeme alobal a z obou delších stran přiklopíme k sobě tak, že se sušenky nahoře spojí do střechy. Necháme v lednici ztuhnout, pak polijeme čokoládovou polevou a dáme znovu vychladit.