

Bebe řezy s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sušenky BeBe 2 ks
- cukr vanilkový 2 ks
- smetana zakysaná 400 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zakysanou smetanu s cukrem vymícháme do krému. Sušenky (střídavě světlé a tmavé) namažeme krémem a pokládáme na sebe. Poté celý kvádr, dlouhý asi 30 cm položíme na vál. Povrchu namažeme zbytkem krému a posypeme strouhanou čokoládou či kakaem. Důležité je dobře vychladit a krájet šikmo, aby vznikl dvoubarevný řez.