Střecha s tvarohem a banánem

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 150 g
- Polotučný tvaroh 500 g
- Rum 2 lžíce
- Světlé bebe sušenky 1 balení
- Tmavé bebe sušenky 1 balení
- Banány 2 ks
- Čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 350 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo utřete s cukrem do světlé, lehce nadýchané pěny. Přidejte tvaroh a rum na dochucení. Na velký plát alobalu vyskládejte Bebe sušenky - ve třech řadách po sedmi sušenkách - vždy na střídačku světlou a tmavou, aby vytvořily šachovnici. Potřete polovinu tvarohového krému a navrch naskládejte další řadu sušenek - jen v opačném barevném pořadí. Pomažte zbylým krémem a na prostřední řadu položte dva oloupané banány. Pomocí alobalu zvedněte obě postranní řady sušenek, aby vytvořily střechu. Lehce přimáčkněte k sobě, utěsněte alobalem a dejte na 4 hodiny chladit do lednice. Nakonec dezert polijte čokoládovou polevou a znovu vychlaďte.