

Střecha s banánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- cukr moučkový 150 g
- hera 200 g
- tvaroh 500 g
- rum 2 lžíce
- sušenky BeBe 1 balení
- sušenky BeBe čokoládové 1 balení
- banány 2 ks
- poleva čokoládová tmavá 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Utřeme cukr s herou, přidáme tvaroh a rum. Na alobal naskládáme sušenky jako šachovnici (tři řady po sedmi kusech, střídáme světlé a tmavé). Potřeme je polovinou krému, na něj dáme další sušenky, pak zbylý krém a doprostřed položíme banány.

Uchopíme alobal z delších stran a přiklopíme, aby se sušenky spojily do střechy. Vychladíme, polijeme polevou a necháme odležet.