

BeBe roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mléko 1 l
- pudink vanilkový 1 ks
- Pudink karamelový 1 ks
- cukr krupice 3 lžíce
- sušenky BeBe 2 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Uvaříme oba pudinky podle návodu s cukrem a necháme je v lednici trošku vychladnout. Pak potíráme sušenky střídavě po 2-3 kusech vanilkovým a karamelovým pudinkem a skládáme je na fólii za sebou do hada.

Zbytkem pudinků nakonec potřeme povrch sušenek a vše zabalíme do potravinářské fólie.

Roládu necháme ztuhnout v ledničce nejlépe do druhého dne – sušenky se lépe nasáknou a budou vláčnější. Při podávání roládu krájíme šikmo, aby vznikla krásná mozaika.