

Borůvkové BeBe řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- světlé bebe sušenky 2 balení
- tmavé bebe sušenky 2 balení
- tvaroh 750 g
- cukr vanilkový 1 ks
- cukr moučkový 5 lžíce
- banány 4 ks
- tuk (Zlatá Haná) 250 g
- kompot borůvkový 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nachystáme si sušenky BeBe, nejlepší je použít tmavé i světlé. Do vhodné nádoby (ideální je např. obdélníkový pekáč na pečení) narovnáme jednu vrstvu sušenek do tvaru šachovnice.

Z tvarohu, tuku, vanilkového cukru a cukru moučky umícháme hladký krém.

Krémem lehce pomazeme sušenky narovnané v pekáči. Navrch narovnáme další vrstvu sušenek.

Světlé rovnáme na tmavé a naopak. Opět pomazeme krémem.

Banány nakrájíme na tenké plátky a klademe je na krém. Pak následuje vrstva sušenek.

Do zbylého krému přimícháme borůvky. Natřeme jím sušenky a zakryjeme poslední vrstvou sušenek.

Dáme na dvě hodiny do chladna ztuhnout. Můžeme ozdobit šlehačkou a ovocem.