

Bebe řezy s polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- olej 4 lžíce
- cukr moučka 160 g
- vejce 4 ks
- polohrubá mouka 200 g
- prášek do pečiva 1 ks
- **krém**
- vanilkový puding 3 ks
- mléko 1 l
- bebe sušenky 2 balení

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku, olej, práš. do pečiva, cukr a vejce smíchat a upečeme na plechu v předehřáté troubě. Uvařený puding nalijeme na vychládlý korpus. Na puding naskládáme bebe sušenky a pokapeme rumem (nemusí být). Povrch polijeme čokoládovou polevou a na ní uděláme bílou polevou pruhy, které špejlou projedeme opačným směrem. Udělá nám to na povrchu bílé čtverečky.