

# Bebe střecha

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lajka.5



## Suroviny

**Porce:** 7

- bebe sušenky, tmavé a světlé 2 ks
- moučkový cukr 150 g
- máslo 1 kostka
- tvaroh 2 kostka
- banán 2 ks
- čokoláda 2 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 7

## Postup:

V misce utřete cukr s máslem a po chvíli přidejte tvaroh a následně vyšlehejte.

Na alobal naskládejte jako šachovnici sušenky tak, že by měly tvořit tři řady po sedmi kusech, střídáte světlé a tmavé. Stěrkou nebo paletovým nožem na sušenky rozetřete polovinu tvarohového krému. Na něj naskládejte vrstvu sušenek, ale zase obráceně tak, aby na tmavé vždy ležela světlá a naopak. Rozetřete zbylý krém a na prostřední řadu sušenek položte oloupané banány.

Uchyťte alobal za delší strany a přiklopte je k sobě tak, aby se sušenky spojily do střechy. Zákusek nechejte pěkně ztuhnout. Pak ho polijte čokoládovou polevou a pak ho nechejte zase ztuhnout.

Přeji dobrou chuť :)

