

Dvoubarevné BeBe řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakakové BeBe sušenky 2 balíček
- cukr moučka 5 lžička
- světlé BeBe sušenky 2 balíček
- zakysaná smetana 1 ks
- Zlatá Haná 1 ks
- tvaroh 1 ks
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si vyšleháme hladký krém z másla, tvarohu, smetany a cukru.

BeBe sušenky namažeme a slepujeme připraveným krémem k sobě (světlá, tmavá, světlá, tmavá). Poté pomažeme povrch zbylým krémem, abychom zakryli spáry. Dáme ztuhnout na pár hodin do lednice.

Po zatuhnutí dvoubarevné BeBe řezy polijeme seshora a ze stran rozehřátou čokoládou. Poté dáme opět zatuhnout.

Před podáváním dvoubarevné BeBe řezy krájíme na šikmé plátky, aby vynikla mozaika na řezu.