

Bebe tvarohový moučník

- 1 balení světlých Bebe obdélníkových sušenek
- 1 balení tmavých Bebe obdélníkových sušenek
- 1 tučný tvaroh
- 1 polévková lžíce rumu
- 3 polévkové lžíce vanilkového cukru

Tvaroh smícháme s cukrem a rumem. Na potravinářské folii střídavě pomazáváme světlé a tmavé sušenky a lepíme na sebe do sloupečku. Pro lepší manipulaci dávku rozdělíme na poloviny. Celý blok pomazeme i ze stran a pečlivě zabalíme. Necháme aspoň 2 hodiny odležet v lednici a před podáváním krajíme šikmo ("přes roh"). Vyniknou tak pěkně střídané vrstvy.

Krém jde také trochu naředit bílým jogurtem nebo ochutit pikantní marmeládou.

Příprava je snadná, takže to zvládnou i děti. Jen na krájení raději dohlédneme :-)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---