

Nepečené řezy

Suroviny:

2 balíčky sušenek Be-Be (kakaové)
2 vanilkové pudinky
650 ml mléka
2 vanilkové cukry
1 velký Lipánek vanilkový
1 smetana ke šlehání
strouhané ořechy

Postup:

Střední pekáč/plech vyložíme sušenkami. Uvaříme dva pudinky a jeden vanilkový cukr v mléce. Ještě do teplého pudingu zašleháme Lipánek. Na první vrstvu sušenek dáme hotový puding a pokud máme střední pekáč, dáme znovu na puding sušenky a další vrstvu pudingu. Vrstvení končíme sušenkami. Ušleháme si jednu smetanu s vanilkovým cukrem. Šlehačku navrstvíme na sušenky a posypeme ořechy. Řezy necháme uležet v lednici minimálně dvě hodiny, nejlépe do druhého dne.

Autor: Lenka Kolářová

