Ledeni sufle od banana



Sastojci

Potrebno je:

- 6 banana
- 80 g šecera u prahu
- sok od jednog limuna
- 200 g "švapskog" sira
- 3 belanca
- kesica vanilin-šecera

Priprema

Od 5 banana napraviti pire u koji treba dodati sok od jednog limuna. Dodati vanil-šecer, dobro izmešati sir. Dodati šecer i pire od banana. Ulupati cvrst sneg od belanaca i dodati u ovaj krem. Sipati ovu smesu u posude za serviranje i staviti u frižider da stoji oko 12 sati. Ukrasiti koluticima banane i kriškama limuna.