

Sladoled sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**krem šlaga
- **100 g**prah šecera
- **200 g**mleka u prahu
- **400 ml**hladne vode
- **200 ml**mleka
- **5**krem bananica

Priprema

U 200 ml mleka dodati šlag kremu i prah šecer i dobro umutiti. Zatim uz neprestano mucenje dodavati mleko u prahu, a onda i hladnu vodu i sve to mutiti još 15 minuta. Krem bananice staviti u zamrzivac da se stegnu, a zatim ih narendati i lagano umešati u pripremljen sladoled. Staviti u zamrzivac da se stegne. Sladoled ima neodoljiv ukus! Prijatno!

Savet