

## *Tropikana palacinke*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8**palacinki
- **1** konzerva ananasa
- **200 ml**slatke pavlake
- **2**kivija
- **4** kašike šecera
- **2** kašike gustina

### **Priprema**

Pomešajte sok od ananasa iz konzerve i pavlaku, sipajte u šerpu i stavite na šporet da prokljuca. Dodajte gustin razmucen u malo hladne vode. Dodajte šecer, izmesajte i smanjite temperaturu da lagano vri oko 7 minuta. Ostavite da se ohlađi. U ohlaenu smesu dodajte kockice kivija i ananasa i dobro ispasirajte. Premažite palacinke pripremljenim filom i ukrasite po želji.

### **Savet**