

Palacinke sa kremom od slatke pavlake



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml vode
- 100 ml ulja
- 600 g brašna

Za fil:

- 200 g krem
- 100 g mleveni plazma keks
- 80 g pudinga od slatke pavlake
- 3 kašika šecera
- 100 g krem šlag
- 100 ml gazirane vode
- 4 banane
- 500 ml mleka

Priprema

Jaja umutite mikserom. Dodajte mleko, vodu, ulje i brašno. Umutite mikserom na najmanjoj brzini i ispržite palacinke.

Puding razmutite sa malo mleka, a ostatak stavite da provri i dodajte šecer. Zakuvajte puding i ostavite da se

ohladi. Šlag krem umutite sa kiselom vodom. Umuceni šlag sjedinite sa hladnim pudingom. Svaku palacinku premažite kremom, stavite 2 kašike fila, pospite mlevenim keksom i stavite kolutove banane. Smotajte palacinku.

Postupak ponavljajte dok ne potrošite sve sastojke.

Prijatno!

Savet