

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 šefer. Zakuvaljte 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