



SLADOLED KINDER SCHOKO-BONS® Z BANANO IN MALINAMI



Priprava:

15 minuta

Hlajenje:

10 ure

SESTAVINE:

- 10 bonbonov Kinder Schoko-Bons® (58 g)
- 4 zrele banane (456 g)
- 1 žlica kakava v prahu (6 g)
- 100 ml smetane
- 100 ml mleka
- 50 g zamrznjenih malin
- 100 g bele čokolade
- Pisane mrvice za posip

POTREBUJEMO TUDI:

Mešalnik (ročni mešalnik), kalupi za sladoled, lesene palčke, lonček, skodelica, gumijasta slaščičarska lopatica

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **10**
Dobljena teža na porcijo: **87 g**
Kalorična vrednost na porcijo:
163 kcal

NAVODILA:

1.

Bonbone Kinder Schoko-Bons® zmeljemo skupaj z bananami, kakavom v prahu, mlekom in smetano v mešalniku. Zmes vlijemo v skledo in vmešamo zamrznjene maline. Napolnimo v kalupe za sladoled in vstavimo lesene palčke. Pustimo, da sladoled zamrzne vsaj 12 ur ali čez noč v zamrzovalniku.

2.

Stopimo belo čokolado. Iz kalupa vzamemo sladoled in en delček prelijemo s čokolado. Najbolje nam to uspe z majhno žlico. Okrasimo z barvnimi mrvicami. Dober tek!