



KINDER MILCH-SCHNITTE KOLAČ PECIVO Z VIŠNJAMI IN BANANO

Kinder
Milch-
Schnitte

Čas priprave:

40 minut

Hlajenje:

2 uri

SESTAVINE:

- o 10 pakiranj Milch-Schnitte®
- o 1 vanilijev puding v prah (37 g)
- o 360 ml bananinega soka
- o 1 skodelica kisle smetane (200 g)
- o 270 ml češnjevega nektarja
- o 30 g sladkorja
- o 2 žlici koruznega škroba
- o nekaj zebra obročev in listov mete

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **12**
Dobljena gramaža na porcijo: **99 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **191 kcal**

Kombinacija višnjevega nektarja, bananinega pudinga in kremastega Milch-Schnitteja® za popolno sadno izkušnjo

NAVODILA:

1.

Za bananovo kremo zmešajte del pudinga v prahu s 100 ml bananovega soka (brez sladkorja). Mešanico zavrite, vmešajte preostanek pudinga v prahu in soka ter kratko zakuhajte, odstavite s štedilnika in vmešajte kisko smetano. Kremo pokrijte s folijo in pustite približno 60 minut, da se ohladi.

2.

Kalup za peko (približno 20 x 18 cm) obložite z 10 kosi Milch-Schnitte®, bananino kremo zmešajte z metlico do gladkega, razporedite jo na Milch-Schnitte® in zgladite.

3.

Za plast sadja zavrite nektar s sladkorjem. Škrob zmešajte z malo hladne vode, primešajte sadje in zmes razporedite po bananini kremi. Pustite približno 60 minut, da se pecivo ohladi, odstranite okvir kalupa za peko, narežite rezine peciva in po želji postrezite okrašeno z zebra obroči in meto.