

Oppskrift

Pannekaker med banan, krem, is, karamellsaus og pistasjnøtter



1

Pisk fløten til krem med litt sukker. Fyll pannekaken med krem og rull sammen.

2

Kutt bananene i tynne skiver og dryss et tynt lag sukker over.

Svi av sukkeret med brenner.

3

Hell over saus, legg på iskule og dryss over hakkede pistasjnøtter.

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2Kg Fr Enh



Ingredienser

Pannekaker 5x1200g Fryst	4.00 stk
Fløte	4.00 dl
Banan	1.50 stk
Karamellsaus	4.00 ss

Sukker 0.00

Is 4.00 kuler

Pistasj nøtter 4.00 ts