



# Ölz mlečni kruhek "Banana Split" - klasika v novi preobleki!

Banana Split še nikoli ni bil tako mehak! Ta različica s soft kruhkom, lešnikovo kremo, banano, čokoladnim prelivom in hrustljivimi dodatki je popolna za poletne zabave!



## Sestavine

- 2 Ölz mlečna kruhka
- 2 manjši banani
- 4 žlice lešnikove-nougat kreme
- 1 žlica sesekljanih pistacij
- 1 žlica kokosovih lističev
- 1 žlica liofiliziranih malin
- 1 žlica lešnikov
- 20 g temne čokolade (za preliv)

## Čas priprave

10 min

## 1. Priprava kruhka:

Ölz mlečni kruhek vzdolžno prereži - a ne do konca.

Po želji rahlo popeči ali postrezi topel.

## 2. Banana Split polnilo:

Notranjost namaži z lešnikovo (ali drugo najljubšo) kremo.

Vanj položi olupljeno banano - celo ali razpolovljeno.

## 3. Toppingi:

Potresi s pistacijami, lešniki, kokosovimi lističi in malinami.

Za piko na i dodaj še preliv iz stopljene čokolade.

## 4. Postrezi in uživaj:

Najbolje sveže pripravljeno - super ideja za piknike, otroške zabave ali sladico z žara!