

Indiánky se šlehačkou

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

4 bílky oddělíme od žloutků. V jedné míse utřeme do tuha bílky s polovinou cukru (20 g), v druhé míse utřeme 4 žloutky s cukrem do krémová. Ušlehané bílky pryžovou vařečkou jemně vmícháme do žloutkové směsi. Prosejeme Promix PK speciál a opět gumovou vařečkou důkladně ale zlehka promícháme do směsi. Směs naplníme do zdobícího sáčku (s kulatou špičkou, resp. na igelitovém sáčku odstříhneme kousek špičky, abychom dosáhli otvor o průměru asi 1 cm) a na plech vyložený papírem na pečení nanášíme piškotky.

Pečeme na 190°C v rozehřáté troubě, kterou necháme jemně pootevřenou (můžeme si pomoci tak, že do dveří trouby strčíme ručku od vařečky). Pečeme asi 12-13 minut do zlatohněda.

Piškotky necháme vychladnout. Vychladlé půlky piškotů potřeme hladkým meruňkovým džemem Nebo jiným a ponoříme do roztáté čokolády zředěné s tukem nebo máslem. Čokoládu necháme zcela zaschnout. Na náplň si smícháme šlehačku s cukrem a vyšleháme do tuha. Vždy dvě a dvě piškoty naplníme šlehačkou a místo, kde je šlehačka po obvodu posypeme opraženými mandlovými lupínky. Podáváme vychladlé.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Mandle jádra 200 g** - 30 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Cukr moučka** - 20 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-PK - speciál 1000 g** - 60 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 30 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

