

Mini indiánci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dětské piškoty 1 balíček
- **krém**
- bílek 1 ks
- sůl 1 špetka
- cukr moučka 5 ks
- **poleva**
- čokoláda na vaření 100 g
- ztužený tuk 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si připravíme krém z bílků a cukru - na 1 bílek dáme 50g moučkového cukru a ve vodní lázni šleháme hladký bílý sníh až do úplné hustoty. Pro lepší tuhost přidáváme špetku soli, ale opravdu jen trochu.

Než sníh zchladne, rozpustíme si čokoládu a tuk. Máte-li raději sladší polevu, přidáme podle chuti cukr a také tuk. Poleva musí být tak hustá, aby stékala, ale po polití indiánek nesmí prosvítat bílý sníh.

Pak si na tác rozestavíme dětské piškoty a pomocí cukrářského pytlíku naplněného našim vychladlým

krémem vytváříme nad sebou 3 kopečky podle velikosti piškotu. Přesně tak, jak vypadají velcí indiánci v cukrárně.

Co nejdříve po nastříkání indiánků je poléváme čokoládovou polevou a hned po jejich oschnutí můžeme podávat.

Poznámka:

Po polévání indiánky odkládejte na pečicí papír a ještě lépe je nejdříve nechte odkapat na nějaké mřížce. Jinak se vám přilepí k podkladu a nepůjdou odtrhnout, aniž byste si je nepoškodili.