

Sněhové indiánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 60 g
- dětské piškoty 1 ks
- bílek 1 ks
- **poleva**
- čokoláda na vaření 100 g
- horká voda 5 lžíce
- ztužený tuk 70 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vyšleháme sníh z bílků, přendáme do vodní lázně, postupně přisypáváme cukr a stále šleháme ve vodní lázni zhruba 25 minut. Uvařeným sněhem naplníme sáček nebo raději nádobku s tvořítkem na pusinky a nanášíme na piškoty. Poté indiánky namáčíme do čokoládové polevy a sypeme barevným máčkem. Necháme v chladu zatuhnout.

Indiánků si uděláme jakékoliv množství. Na jeden bílek se počítá 60g cukru, ale můžeme dát i více, podle chuti. Můžeme použít jak moučkový, tak i krystalový.

Poleva: Čokoládu a tuk rozpustíme ve vodní lázni a přidáme horkou vodu. Dobře rozmícháme, poleva zhoustne a ztmavne, sněhové indiánky ihned poléváme nebo do polevy namáčíme.

