

Indiánci

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bílek 6 ks
- Cukr krupice 200 g
- Vitacit 1 balení
- Piškoty 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pěnová náplň:

Bílky s cukrem a vitacitem šleháme elektrickým šlehačem ve vodní lázni cca 20 minut. Musíme dávat pozor, aby teplota vodní lázně nebyla příliš vysoká a bílky se nám neuvařily. Vzniklou hmotu naplníme do cukrářského sáčku a stříkáme na piškoty.

Indiánky necháme hodinu odležet a pak namáčíme v roztopené čokoládě, necháme ztuhnout.