

# Indiánky so šľahačkou

**Počet porcií:** 20

**Čas prípravy:** 40 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

4 bielky oddelíme od žĺtkov. V jednej mise vymiešame dotuha bielky s polovicou cukru (20 g), v druhej mise vymiešame 4 žĺtky s cukrom do krému. Vyšľahané bielky gumovou vareškou jemne vmiešame do žĺtkovej zmesi. Preosejeme Promix PK špeciál a opäť gumovou vareškou dôkladne, ale zľahka premiešame do zmesi.

Zmes naplníme do zdobiaceho vrecúška (s okrúhlou špičkou, resp. na igelitovom vrecúšku odstrihneme kúsok špičky, aby sme dosiahli otvor s priemerom asi 1 cm) a na plech vyložený papierom na pečenie nanášame piškótky.

Pečieme na 190 °C v rozohriatej rúre, ktorú necháme jemne pootvorenú (môžeme si pomôcť tak, že do dverí rúry strčíme rúčku od varešky). Pečieme asi 12 – 13 minút do zlatohneda.

Piškótky necháme vychladnúť. Vychladené polovice piškót potrieme hladkým marhuľovým džemom a ponoríme do roztopenej čokolády zriedenej s tukom alebo maslom. Čokoládu necháme celkom zaschnúť.

Na náplň si zmiešame šľahačku s cukrom a vyšľaháme dotuha. Vždy dve a dve piškóty naplníme šľahačkou a miesto, kde je šľahačka, po obvode posypeme opraženými mandľovými lupienkami. Podávame vychladené.

## Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 60 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 20 g
- **Ríbezľový džem** - 10 g
- **Mandle jadrá** - 30 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

