

Indiánky so šľahačkou

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na piškótky: 4 vajcia, 3 plné lyžice kryštálového cukru, 5 lyžíc bezlepkovej múky. Bielky oddelíme od žĺtkov. V jednej mise vymiešame do tuha bielky s polovicou cukru, v druhej mise vymiešame žĺtky s cukrom do krémova. Ušľahané bielky gumenou varechou jemne vmiešame do žĺtkovej zmesi. Na zo preosejeme múku a opäť gumenou varechou dôkladne ale zľahka premiešame. Zmes naplníme do zdobiaceho vrečka (s okrúhlou špičkou, resp. na igelitovom sáčku odstrihneme kúsok špičky, aby sme dosiahli otvor s priemerom asi 1 cm) a na plech vystlaný papierom na pečenie nanášame piškótky.

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

Piškótky necháme vychladnúť. Vychladnuté polovičky piškótiek potrieme hladkým marhuľovým džemom a ponoríme do roztopenej čokolády zriedenej s tukom (2PL). Čokoládu necháme úplne zaschnúť.

Na plnku: 1 šľahačka, 2 PL práškového cukru, asi 30 g opražených mandľových lupienkov.

Na plnku si zmiešame šľahačku s cukrom a vyšľaháme do tuha. Vždy dve a dve piškóty naplníme šľahačkou a miesto, kde je šľahačka po obvode posypeme opraženými mandľovými lupienkami.

Podávame vychladnuté.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 60 g
- **Cukor múčka** - 24 g
- **Cukor kryštál** - 40 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 24 g
- **Mandle jadrá** - 30 g
- **Čokoláda na varenie 100 g** - 100 g
- **Marhuľový džem** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

