

Indijaneri sa šlagom



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 130 g šecera
- 180 g brašna
- 3 kašike vode
- maslac
- brašno
- prašak za pecivo
- vanilin šecer
- mleko
- rum
- kora od limuna
- 450 ml šlaga

Priprema

Žumance i 90g šecera se umute sa vodom, tome se pažljivo doda brašno, dobro ulupani sneg i statak šecera. Kašikom se testo stavi u podmazan i branim posut kalup za indijanere i pece na umerenoj vatri oko 20 minuta. Pošto se izvade kalupi, indijaneri se pažljivo izdube s donje strane i kada se ohlade, preliju glazurm od cokolade i sastavljaju po dva ulupanim i zašecerenim šlagom.