

Indijaneri



Sastojci

Biskvit:

- 5 žumanaca
- 100 g šecera
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaoa

Šam:

- 5 belanaca
- malo soli
- 150-200 g šecera u prahu

Ostalo:

- cokoladne mrvice (za posipanje kolaca)

Priprema

Izmiksati penasto žumanca sa šecerom, te polako dadavati ulje i mleko i na kraju brašno, pomešano sa praškom za pecivo i kakao. Testo peci oko 15 minuta na 180-200 stepeni.

Ohladiti i preko njega preliti šam.

Za šam: U belanca staviti prstohvat soli, te mikserom mutiti, dok se ne dobije cvrst sneg.

Staviti posudu na paru, te u šam dodavati kašiku, po kašiku prah šecera i dalje mutiti, dok se ne dobije glatka i gusta smesa.

Hladan šam, prelići preko hladnog kolaca, pa posuti cokoladnim mrvicama.