

Indijaneri



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3žumanca
- 250 gbrašna
- 100 gmargarina
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 50 gšecera

Šam:

- 7belanaca
- 450 gšecera
- 5 kesicavanil šecera
- 1 kesicaželatina

Glazura:

- 200 gcokolade
- 150 gmargarina

Priprema

Za testo pomesati sve sastojke pa razviti i vaditi cašom oko 30-40 komada i peci na 200 C. Za fil tj šau umutiti belanca sa 150 g šecera i želatinom (zelatin pomešati sa šeccerom i nije ga potrebno natapati u vodi) u cvrst sneg, a 300 g šecera i vanilu skuvati sa malo vode da se dobije gust sirup i onda uz stalno mucenje dodavati ovaj

sirup u tankom mlazu belancima pa još malo mutiti. Kad je šam dobro umucen istiskivati špricom sa malo sirim otvorom kao onaj za tulumbe na pripremljene keksice i ostaviti u frižider da se dobro ohladi, a zatim svaki kolacic umakati u cokoladnu glazuru. Za glazuru istopiti margarin i cokoladu.

Savet