

INDIÁNKY

Máte rádi výzvy? Zkuste si připravit indiánky! Trošku netradičně, ale hlavně bez nadbytečných cukrů. Recept je opět z dílny **CLARA FIT FOOD**. Recept je možná složitější na přípravu, ale věřte mi, stojí to za to.


Na kolečka, cca 8 ks:

- 100 g mandlové mouky
- 150 g bezlepkové mouky Jizerka
- 10 g smetany (30%)
- 130 g másla
- 60 g práškového sladidla [FAN XYLITOL](#)
- 1 vejce
- Kapku vanilkového aroma

Na čokoládovou základnu:

- 200 g 70% hořké čokolády
- 70 g smetany (alespoň 30%)
- 100 g másla
- Kapku mandlového aroma

Na krém:

- 400 g mascarpone
- 250 g tučného tvarohu (1 vanička)
- podle chuti práškové sladidlo [FAN CUKŘENKA](#)
- 2 lžice jahodového džemu od [FAN SLADIDLA - JAHODOVÁ](#) 
- kapku gelového růž. barviva (nemusí být)
- na zdobení kešu oříšky a sušené jahody

Postup:

Ze surovin na kolečka si zpracujeme těsto. Pokud by bylo moc lepkavé, přisypeme maličko hladké mouky Jizerka, v opačném případě kapku vody. Těsto necháme pár hodin odpočinout. Vyválíme na vále, kdyby se lepilo, podsypeme Jizerkou. Jinak by kolečka nešla oddělovat! Vykrajujeme třeba pomocí sklenice na víno. Pečeme na plechu s pečicím papírem cca **12 minut při 175 °C**.

Na čokoládovou základnu použijeme silikonovou formu, ale můžeme použít i formičky na muffiny, také silikon. Aby nám šla čokoládová základna jednoduše vyndat. V kastrůlku přivedeme k varu máslo se smetanou a jak začne směs bublat, přihodíme čokoládu nalámanou na kousky a stále mícháme. Oheň stáhneme na střední plamen. Jakmile je směs tekutá, odstavíme a přidáme kapku mandlového aroma. Nalijeme opatrně do silikonových

košíčků, nejvíce hmoty necháme na dně, ale zároveň se snažíme rozlít čokoládovou směs i po okrajích, kde vytvoří stěnu dezertu, kterou vyplníme krémem. Čokoládovou základnu šoupneme přes noc do mrazáku.

Posledním komponentem je krém, V mixéru jemně vyšleháme krém, nejprve tvaroh a mascarpone spolu s práškovým sladidlem [FAN CUKŘENKA](#) bez cukru, poté přidáme i džem, kapku barviva - stačí na špičku nože, a můžeme si připravit zdobící sáček.

Upečená kolečka a čokoládovou základnu si připravte na sebe a blížíme se finále. Indiánky naplníme dle naší fantazie, dozdobíme drcenými lyofilizovanými jahodami a oříšky a dáme na 4 hodinky do lednice!

Po vytažení doporučuji indiánky nechat chvíli při pokojové teplotě, ať nemáte čokoládu moc tuhou!

