



Hozzávalók

a tésztához: 3 tojássárgája, 12 dkg (6 csapott evőkanál) finomliszt, 1 evőkanál víz, 6 dkg (3 csapott evőkanál) kristálycukor, 6 tojásfehérje
 az összerakáshoz: 5-6 dkg sárgabaracklekvár
 a bevonáshoz: 20 dkg tortabevonó étcsokoládé
 a töltéshez: 3 dl habtejszín

1. A tésztához a tojássárgáját 1 evőkanál liszttel meg a vízzel simára keverjük, majd a cukorral kemény habbá vert tojásfehérjét óvatosan beleforgatjuk, közben apránként a lisztet is beleszítjük.
2. A masszát nyomózsákba töltjük és sütőpapírral bélelt tepsire 12 pingponglabda nagyságú gömböt nyomunk belőle. Aljuk ellapul ugyan, de ettől nem kell megijedni. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 10-12 percig a sütőajtót résznyire kitérítve sütjük, hogy a tészta gőzmentesen sülhessen (légkeveréses sütőnél nem kell kinyitni a sütőt). Ezután fokozatosan elzárva a sütőt, vagyis 2-3 percenként 10-15 °C-kal csökkentve a hőmérsékletet, a tésztát még 10-12 percig szárítjuk.
3. Ha kihűltek, következik - cukrásznyelven szólva - a „hörzsölés”, amikor az indiánertésztákat talpuknál kissé kikaparjuk, így készítjük elő a töltéshez. Legegyszerűbb, ha ehhez karalábévájót használunk.
4. Sárgabaracklekvárral megkenve 2-2 kifúrt tésztát összeragasztunk úgy, hogy üregük egymással szemben legyen, és hűtő-szekrényben dermedni hagyjuk. Ezután mindegyiket olvasztott csokoládéba (újabbán karamellbe) forgatjuk, majd rácsra vagy sütőpapírra rakjuk és megvárjuk, amíg a bevonat megszilárdul rajtuk.
5. Végül a tetejükből egy-egy kalapot levágunk, a tészták üregét kemény habbá vert tejszínnel megtöltjük, a kis kalapokat ráillesztjük.
6. Az indiánereket különböző krémekkel tölthetjük: például eper-, kávé-, mogyorókrémmel; de ilyenkor a tésztát nem csokoládéba, hanem a krémnek megfelelő színű és ízesítésű fondantba kell mártani. Így a nevük is más, például: eperfánk, kávéfánk, mogyorófánk.

Megjegyzés

- Ezt a könnyű desszertet Pálffy Ferdinánd magyar főúr szakácsa kreálta Bécsben, az 1830-as években egy indián származású artista tiszteletére.

6 darab

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy darab: 489 kcal • 9,6 g fehérje • 27,3 g zsír • 51,0 g szénhidrát • 0,4 g rost • 174 mg koleszterin