

Šampita (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8** žumanaca
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika** ulja
- **8 kašika** mleka
- **10 kašika** brašna
- 1prašak za pecivo

Šam:

- **8**belanaca
- **8 kašika**šecera
- **800 g**šecera
- **1,5 šoljica**vode

Priprema

Sastojke za koru umutiti i sipati u podmazan pleh, peci na 180 stepeni 15 minuta.

Staviti da se kuva 800gr šecera sa 1.5 šoljicom vode. Za to vreme umutiti šecer sa belancima. Ukuvan sirup se u tankom mlazu dodaje šamu uz stalno mucenje. Mutiti dok se skoro ne ohladi šam, oko 15-20 minuta.

Na koru sipati dobro umucen šam i poravnati. Odozgo narendati cokoladu i staviti u fridider da se ohladi.
Prijatno!!!

Savet

Koru možete staviti na metalni poslužavnik i kada nanesete i poravnate šam stavite u toplu rernu da se prosuši šam i napravi korica.