

## ***Brza šampita***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Šam:**

- 7 bjelanca
- 1 kašikasirceta

#### **Šerbet:**

- 300 gšecera
- 100 mlvode

#### **I još:**

- 150 gplazme
- 100 mlsoka od pomorandže

### **Priprema**

Bjelanca staviti u zdjelu, dodati sirce i umutiti u cvrst sneg.

Skuvati šerbet i vruce sipati u umucena bjelanca. Mutiti najjacom brzinom 10 minuta. U pleh staviti keks koji potopimo u sok od pomorandže ili neki drugi po želji. Preko stavimo umucena bjelanca, isjecemo i dekorišemo sa cokoladnim mrvicama. Staviti u frižider da se ohladi. Prijatno!

## **Savet**

Kad vam ostanu blelanca kao meni napravite ovu brzu poslasticu i uživajte.