

Šampita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 6žumanca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikeulja

Za fil:

- 6belanca
- 12 kašikašecera

Šerbet:

- 100 gšecera
- 3 kašikevode
- 1 kesicavanilinog šecera

Priprema

Sve sastojke za koru umutiti i ispeci koru na 200 stepeni 15 minuta.

Fil: 6 belanaca umutiti na pari sa 12 kašika šecera. Mutiti 10 minuta na najmanjoj brzini na mikseru.

Dok belanca mutimo u loncetu stavimo 100 g šecera sa vodom i vanilom (šerbet).

Kada su belanca umucena polako u mlazu sipati šerbet (treba da bude malo gušci od šerbeta za slatko).

Preliti koru filom.

Brzo poravnati dekorisati i staviti u frižider.

Istopiti malo cokolade i preliti šampitu.

Savet

Dobro ohladiti i uživati u njoj.