

Moja prva šampita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 500 gšecera

Priprema

Pripremite sve sastojke.

Odvojiti belanca i žumanca. Umutite žumanca i odajte brašno. Od testa koje dobijete razvucite tanku koru, oko 3 cm. Ispecite je i ostavite da se ohladi. Ja sam koristila gotovu koru. Sada umutimo cvrst šne od belanaca. U procesu dodamo 2 kašike šecera.

Sada pravimo agdu. Preostatak šecera skuvamo sa vodom, mešajuci, sve dok ne dobijemo gust sirup. Voda tek da pokrije šecer. Sada agdu umešamo u belance, pa sipamo u dublji pleh. Ostavimo u frižider da se scvrsne.

Savet

Ne znam zašto nikada nisam pokušala da napravim šampitu. Uvek smo voleli da je jedemo i jeli smo je kod mame. Tek kad sam sasvim slučajno naletela na recept, koji je pored naslova obećavao da nema šanse da šampita ne uspe, odlučih se. I zaista ništa lakše. Minimum od sastojaka koji su vam potrebni a maksimalno je ukusan kola! Ipak još uvek oprezna ja sam sve sastojke iz pomenutog recepta prepolovila, tako ako vi želite više od 4 parčeta poprilično velika moram reći, duplirajte količinu. Ja sam koristila kupljene kore vi možete napraviti