

## Šampita (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 7žumanaca
- 100 g šecera
- 70 ml mleka
- 70 ml ulja
- 100 g brašna
- 1/2 kesice prsačka za pecivo

#### Za šam:

- 500 g šecera
- 50 ml vode
- 7 belanaca
- prstohvat soli

### Priprema

Žumanca i šecer mutiti dok ne pobele. Dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti i izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (20x30). Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C, oko 10 do petnaest minuta (najsigurnije je proveriti sa cackalicom), zavisi od rerne.

Staviti vodu i šecer na tihu vatru da se otopi i kuvati dok ne krenu mehurici. Umutiti belanca sa prstohvatom soli u cvrst sneg, pa im dodavati sirup u tankom mlazu, neprestano muteci. Kada ste sipali sav sirup, mutiti još

petnaest minuta.

Umucen šam naneti preko kore, pa vratiti u rernu na, najduže, pet minuta da se formira korica.

Ohladiti na sobnoj temperaturi, pa staviti u frižider da se dobro ohladi do posluženja.

Na kraju sam otopila sto grama cokolade sa dve kašike ulja i sipala preko ohlaenog i isecenog kolaca. To nije obavezno.

### **Savet**

Došla je i šampita na red. Prvi put sam je pravila i na kraju zadovoljno uživala u ukusu ;)