

# Šampita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4belanca
- 1 dlvode
- 250 gSunoko šecera
- 1/2limuna - sok
- 250 glisnatog testa

## Priprema

Skuvati sirup od **Sunoko šecera**, vode i limunovog soka, kuvati dok sirup ne postane jako gust.

Dok se sirup kuva, cvrsto ulupati belanca, a zatim dodati vruć sirup, mutiti dok krem ne bude gladak i sjajan.

Lisnato testo tanko razviti i podeliti u dva jednaka dela velicine kalupa oko 30 sa 20 centimetara.

Jedan deo testa izbockati viljuškom i peci na okrenutom kalupu oko 10 minuta na 200 C da lagano porumeni. Drugi deo testa staviti na papir za pecenje i iseci na jednake kocke i peci dok ne porumeni.

Celu koru staviti na dno kalupa obloženog papirom i na njega staviti gotov ohlaćen krem.

Na poravnatu površinu kreme poslažite koru isecenu na kocke.

Gotovu šampitu ostaviti u frižider da se stegne. Pre samog posluživanja oštirim nožem iseci šampitu na kocke i posuti Sunoko šećerom.

Zasucite rukave!

**Savet**