

Šampita (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašike brašna
- 6 kašike ulja
- 1 kašičica praška za pecivo

Za šlag:

- 6 belanaca
- 500 g šecera
- 250 ml vode

Priprema

Kora: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo, ulje, pa sve sjediniti mikserom. Smesu staviti u pleh obložen papirom i peci u zagrejanoj rerni. ačkalicom proverite kada je korica pecena.

Dok se korica pece, na ringli, u šerpici stavite šecer i vodu da se ušpiluje. Šerpicu ne sklanjati sa šporeta, dok se šecer potpuno ne otopi i ne dobije blago žuckastu, karamel boju.

Pri kraju špilovanja, umutite belanca mikserom u cvrst sneg. Muteci lagano dodajte ušpilovan šecer. Ne prekidajte mucenje, dok dodajete šecer belancima. Mutite dok ne dobijete cvrst sneg, šlag.

Ispecenu koricu premazati šlagom u velikom sloju, dokle god imate šlaga.

Savet

Kola staviti u frižider da se ohladi. Ohlaen sei na kocke i dekorisati po izboru (jagodama, rendanom okoladom...) Uživajte! :)