

Šampita (9)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5žumanaca
- 3 **kašike**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 2 **kašike**ulja
- 4 **kašike**mlijeka

Šaum:

- 10bjelanaca
- 700 **g**šecera
- 300 **ml**vode
- 1 **prstohvat** soli

Priprema

Umutiti žumanca i šećer, pa dodati ulje, mlijeko i na kraju- brašno. Sipati smjesu u pleh, premazan puterom i posut brašnom. Peci na 180 C oko 15 minuta.

Šećer i vodu kuhati na laganoj vatri, da bude jako gust sirup. Bjelanaca i prstohvat soli miksati. U cvrst snijeg, polako sipati sirup...miksati svo vrijeme. Miksati nekih 20 minuta, da se dobije gusta masa.

Sipati preko hladnog biskvita, dobro ohladiti, pa rezati!

Savet