Indijaner šampita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pripremu biskvita:

- **8** žumanaca
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **8 kašika**šecera
- **4 kašike**ulja
- **4 kašike**mleka
- **4 kašike**vrele vode
- **5 kašika**brašna

Za belu smesu:

- **300 g**šecera
- **150 ml**vode
- **8**belanaca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **na vrh noža** soli

Za coko preliv:

- **200 gMenaž cokolade**
- **5 kašika**ulja
- **30 g**putera
- **2 kašike** šarenih mrvica

Priprema

Biskvit: Umutiti žumanaca sa pola kesice praška za pecivo pa dodati šecer, ulje, mleko, vrelu vodu i brašno. Biskvit istresti na pek papir u cetvrtastu tepsiju i peci na 200 stepeni 10 minuta. Ohlaen biskvit iseci na kocke. Bela smesa: Šecer, vodu staviti da provri kad provri smanjiti temperaturi i dodati vanilin šecera pustiti da vri 15 minuta skloniti sa ringle. Zatim poceti mutiti belanaca sa malo soli, pa zatim vreli šecerni preliv lagano. Dodavati u polumucena belanca i mutiti da bude baš gusto, ulupana belanca staviti u špric i na svaku kocku biskvita istisnuti umuceno šne od belanaca, napravljene šampite staviti u rernu na 70 stepeni 20 minuta da se malo prosuše. oko preliv: okoladu otopiti uljem i puterom malo prohladiti, pa lagano kašikom odozgo preko šampita sipati otopljenu cokoladu. Ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet