

Sulpita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1 kašik gustina
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 500 ml mleka

Šerbet:

- 500 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 600 ml vode

Priprema

Umutiti žicom jaja samo da zapene, pa dodati brašno pomešano sa gustinom i praškom za pecivo. Sipati mleko, pa sve ujednačiti. Nauljiti tepsiju, moja je bila 28 cm, pa sipati smesu koja je retka, ali takva treba da bude. Peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni, a kad pocne da tamni kora, smanjiti na 200, proveriti cackalicom da li je peceno. Za šerbet prokuvati vodu i šecer, pa kad pocne da vri, ostaviti još 5 minuta na šporetu. Pecenu sulpitu izvaditi i još toplu zaliti vrućim šerbetom. Ostaviti da upije sirup, ohladiti pa seci na kriške.

Savet