

Vocna šampita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru

- 6žumanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikaulja
- 6 kašikamleka
- 6 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za šaum:

- 6belanaca
- 300 gšecera
- 40 mlvode

Za vocni fil

- 200 gšecera
- 400 gvoca (jagode, maline, višnje)
- 150 mlvode
- 1puding od jagode

Priprema

Prvo skuvate vocni fil: Ja sam koristila maline iz zamrzivaca, pa nisam u njih dodavala vode, samo šecer i

stavila na šporet da prokuvaju. (Ako koristite sveže voće, izblendirajte i možete dodati vrlo malo vode, oko 50 ml). Puding pomešajte sa 150 ml vode i ukuvajte sa voćem dok se ne zgusne. Ostavite na stranu da se ohladi.

Za koru: Rernu zagrejte na 200 stepeni, pleh velicine 30*20 cm, a visine 7-10cm podmažite uljem. Umutite žumanca sa šećerom, dodajte ulje, mleko pa brašno i prašak za pecivo. Izlijte masu u pleh i pecite 10-ak minuta dok fino ne porumeni.

Za šaum: Ušpinujte šećer sa vodom. Belanca cvrsto umutite i dodajte prstohvat soli. Umucenim belancima dodavajte vrući sirup svo vreme muteci na najjačoj brzini. Mutite još 10-15 minuta, masa treba da bude jako cvrsta i ohlaena. Šaum sipajte preko kore, vlažnom špatulom poravnajte i vratite u rernu na 7 minuta da se odozgo stvori karamelasta korica, ne tamna, nego bleđa krem boja. Šaum će još malko porasti. Preko sipate voćni fil, koji može biti mlakast. Razmazite špatulom i ostavite prvo da se hladi na sobnoj temperaturi 15 minuta, a zatim stavite u frižider na hlaenje. Nakon 2 sata možete seci na kocke i služiti.

Savet