

## Šampita (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Kora:

- **10** žumanaca
- **2 kašike** šecera
- **5 kašika** brašna
- **polapraška** za pecivo

### Fil:

- **1 kg** šecera
- **1 dl** vode
- **10** belanaca
- **2 kašike** šecera
- **3** želatina

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, dodati 2 kašike šecera, brašno i prašak za pecivo u žumanca. Ispeci žuti patišpan.

10 belanaca mutiti sa 2 kašike šecera na pari. 1 kg šecera i 1 dl vode ispinovati na gusto kao med i polako dodavati u belanca koja kuvamo na pari. Rastopiti želatin u malo mlake vode i polako dodavati u belanca.

Kada se ohladi patišpan stavimo u tepsiju 26 cm i preko njega sipamo belanca, to jest, ona belanca koja smo kuvali na pari.

Kao dekoraciju, odgore nastrugamo cokoladu.

## **Savet**