

## **Šampita (4)**



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **5**žumanaca
- **5** supenih kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** supene kašikemleka
- **1** supena kašikaulja
- **4** supene kašikebrašna
- **1** kesicaprašak za pecivo
- Za šam:
  - **5**belanaca
  - **200** mlvode
  - **450** gšecera
  - **1** kesicavanilin šecera

### **Priprema**

Penasto umutiti žumanca.

Dodati u žumanca šecer i vanilin šecer. Nastaviti mucenje mikserom.

Dodati brašno, ulje, mleko i prašak za pecivo. Još mutiti.

Dobro podmazati pleh i staviti da se pece u unapred zagrejanoj rerni na 180 C, 15 minuta. Kada je biskvit gotov ostaviti ga da se ohladi.

Penasto umutiti belanca.

U šerpicu staviti šecer i vodu. Kad prokljuca kuvati još 10 minuta.

Kada su belanca dobro umucena postepeno dodavati sirup u njih i mutiti mikserom. Mutiti dok se masa ne ohladi.

Filovati biskvit.

Ostaviti da se ohladi, zatim iseci na parcice.

### **Savet**