

Domaca šampita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 10 kašika mlake vode
- 1 prašak za pecivo

Krem:

- 10 belanaca
- 300 g šecera

Priprema

Umutiti koru od žumanaca, šecera, brašna, praška za pecivo i vode. Peci 15 minuta na umerenoj temperaturi. Za to vreme, ukuvati gust sirup od 300 g šecera i 50 ml vode. Istovremeno, ukupati belanca u cvrst šam. Nalivati sirup u belanca u tankom mlazu i mutiti još 15-tak minuta. Ohladiti patišpanj i naliti krem. Vratiti na kratko u pecnicu da se uhvati fina, zlatna korica. Seci kad se potpuno ohladi.

Savet