Šampita - Srce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **7**žumanaca
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**ulja
- **4 kašike**brašna
- **5 kašika**mlijeka
- **1/2 kašicice**praška za pecivo

Krema:

- **7**bjelanaca
- **10 kašika**šecera

Sirup :

- **400 g.**secera
- **0.5 l**vode

Priprema

Biskvit: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati ulje, mlijeko i brašno sa malo peciva. Peci 15 minuta. Skuvati gust

sirup od 400 g šecera i 500 ml vode. Krema: Umutiti u cvrst snijeg 7 bjelanaca i 10 kašika šecera pa postepeno dodavati vreo sirup i mutiti oko 20 minuta.

Savet