Šampita (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **7** jaja
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**mlijeka
- **7 kašika**ulja
- **7 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

I još:

- **400 g**šecera
- **80 ml**vode

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca.

Žumanca umutiti sa 7 kašika šecera. Dodati, 7 kašika ulje, 7 kašika mlijeka, 7 kašika brašna i pola praška za pecivo. Dobro sjediniti. Masu izliti u pleh. Peci na 180 C 10 minuta.

400 g šecera ušpinovati sa malo vode. Dok se šecer špinuje umutiti bjelanca sa malo soli. U dobro umucena bjelanca dodati ušpinovan šecer i mutiti još 10 minuta.

Preko ispecenog biskvita dodati šam i zapeci u rerni 5-6 minuta na 150 C.

Isjeci na parcad, ohladiti i uživati. Prijatno!

Savet