Šampita (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **7**žumanaca
- **100 g**šecera
- **70 ml**mleka
- **70 ml**ulja
- **100 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za šam:

- **500 g**šecera
- **50 ml**vode
- **7**belanaca
- **prstohvat** soli

Priprema

Žumanca i šecer mutiti dok ne pobele. Dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti i izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (20x30). Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C, oko 10 do petnaest minuta (najsigurnije je proveriti sa cackalicom), zavisi od rerne.

Staviti vodu i šecer na tihu vatru da se otopi i kuvati dok ne krenu mehurici. Umutiti belanca sa prstohvatom soli u cvrst sneg, pa im dodavati sirup u tankom mlazu, neprestano muteci. Kada ste sipali sav sirup, mutiti još

petnaest minuta.

Umucen šam naneti preko kore, pa vratiti u rernu na, najduže, pet minuta da se formira korica.

Ohladiti na sobnoj temperaturi, pa staviti u frižider da se dobro ohladi do posluženja.

Na kraju sam otopila sto grama cokolade sa dve kašike ulja i sipala preko ohlaenog i isecenog kolaca. To nije obavezno.

Savet

Došla je i šampita na red. Prvi put sam je pravila i na kraju zadovoljno uživala u ukusu ;)