

# Šampita (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za koru:

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikebrašna
- **6** kašikeulja
- **1** kašicicapraška za pecivo

### Za šlag:

- **6**belanaca
- **500** gšecera
- **250** mlvode

## Priprema

Kora: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo, ulje, pa sve sjediniti mikserom. Smesu staviti u pleh obložen papirom i peci u zagrejanoj rerni. ackalicom proverite kada je korica pecena.

Dok se korica pece, na ringli, u šerpici stavite šecer i vodu da se ušpiluje. Šerpiku ne sklanjati sa šporeta, dok se šecer potpuno ne otopi i ne dobije blago žuckastu, karamel boju.

Pri kraju špilovanja, umutite belanca mikserom u cvrst sneg. Muteci lagano dodajte ušpilovan šecer. Ne prekidajte mucenje, dok dodajete šecer belancima. Mutite dok ne dobijete cvrst sneg, šlag.

Ispucenu koricu premazati šlagom u velikom sloju, dokle god imate šlaga.

## **Savet**

Kola staviti u frižider da se ohladi. Ohlaen sei na kocke i dekorisati po izboru (jagodama, rendanom okoladom...) Uživajte! :)