

Šampita (9)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5** žumanaca
- **3** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **2** kašike ulja
- **4** kašike mlijeka

Šaum:

- **10** bjelanaca
- **700** g šecera
- **300** ml vode
- **1** prstohvat soli

Priprema

Umutiti žumanca i šecer, pa dodati ulje, mlijeko i na kraju- brašno. Sipati smjesu u pleh, premazan puterom i posut brašnom. Peci na 180 C oko 15 minuta.

Šecer i vodu kuhati na laganoj vatri, da bude jako gust sirup. Bjelanaca i prstohvat soli miksati. U cvrst snijeg, polako sipati sirup...miksati svo vrijeme. Miksati nekih 20 minuta, da se dobije gusta masa.

Sipati preko hladnog biskvita, dobro ohladiti, pa rezati!

Savet