

Moja šampita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koricu_

- 8žumanca
- 8 kašikašecera
- 8 kašikaulja
- 8 kašikamleka
- 8 kasikebrašna
- malopraška za pecivo
- korica limuna

Za špil:

- 16 kašikašecera
- 8 kašikavode
- 1 kriškalinuna

Za saum

- 8Belanca
- 8 kasikeSecera

Priprema

Prvo izmerite sastojke za špil i stavite da se špiluje na laganoj vatri.

Umutite žumanca i šećer (mikserom) dodati zatim ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo i to sve sjedinite mešajući kašikom. Na kraju dodati rendanu koricu limuna. Peci desetak minuta (manje- više) na 200 stepeni.

U špil stavite krišku limuna i neka se još malo krcka.

Za šaum: umutite belanca u cvrst sneg pa tek onda dodavati šećer 1 po 1 kašiku uz neprestano mucenje. E onda u belanca sipajte postepeno špil i mutite još neko vreme.

Nanesite šaum preko korice i vratite u pecnicu na još 3-4 minuta samo da uhvati koricu. Ostavite da se hladi prvo na sobnoj temperaturi zatim u frižider.

Savet

Šampite su prelepe i tope se u ustima. Uživajte :-))