

Moja šampita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koricu_

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

Za špil:

- **16** kašikašecera
- **8** kašikavode
- **1** kriškalinuna

Za saum

- **8**Belanca
- **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 :-))