

# Indijaner šampita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Za pripremu biskvita:

- **8** žumanaca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **8 kašika** šecera
- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** mleka
- **4 kašike** vrele vode
- **5 kašika** brašna

### Za belu smesu:

- **300 g** šecera
- **150 ml** vode
- **8** belanaca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **na vrh noža** soli

### Za coko preliv:

- **200 g** Menaž čokolade
- **5 kašika** ulja
- **30 g** putera
- **2 kašike** šarenih mrvica

## Priprema

Biskvit: Umutiti žumanaca sa pola kesice praška za pecivo pa dodati šećer, ulje, mleko, vrelu vodu i brašno. Biskvit istresti na pek papir u četvrtastu tepsiju i peći na 200 stepeni 10 minuta. Ohlaen biskvit iseci na kocke. Bela smesa: Šećer, vodu staviti da provri kad provri smanjiti temperaturi i dodati vanilin šećera pustiti da vri 15 minuta skloniti sa ringle. Zatim poceti mutiti belanaca sa malo soli, pa zatim vreli šećerni preliv lagano. Dodavati u polumucena belanca i mutiti da bude baš gusto, ulupana belanca staviti u špric i na svaku kocku biskvita istisnuti umuceno šne od belanaca, napravljene šampite staviti u rernu na 70 stepeni 20 minuta da se malo prosuše. oko preliv:okoladu otopiti uljem i puterom malo prohladiti, pa lagano kašikom odozgo preko šampita sipati otopljenu cokoladu. Ukrasiti po želji. Prijatno.

## Savet