

Šampita (10)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6jaja
- 6 kašikešecera
- 6 kašikamleka
- 6 kašikaulja
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za agdu:

- 24 kašikešecera
- 200 mlvode

Priprema

Odvojite žumanca od belanaca. Belanca stavite u vecu posudu. Žumanca dobro umutiti sa šećerom, dodati 6 kašika mleka i mutiti, pa 6 kašika ulja, mutiti i na kraju brašno sa praškom za pecivo i sve dobro izjednaciti.

Pleh podmazati uljem i isipati masu i ostavite da se pece. Peci 10-15 minuta, videcete po boji patišpanja.

Dok se ovo pece u šerpu stavite 24 supene kašike šecera u 200 ml vode. Stavite na vatru da prokuva, promešajte par puta. Dok cekate da agda provri mutite belanca. Moraju biti dobro umucena. Kada okrenete ciniju da ne ispadnu.

Kada agda provri neka vrije još 2-3 minuta. Odmah onako vruću je sipajte u umućena jaja i mutite na najjačoj brzini. Mutite još. Na vruć patišpanj isipati agdu i vratiti na još 2-3 minuta da se peče.

Savet