

Šampita sa limunom



Sastojci

Potrebno je:

- Za koru:
- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika ostrog brašna
- 3 kašike ulja
- 2 kašike vrele vode
- 1 rendana korica limuna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 šoljica soka od limuna za preliv kore.

Potrebno je:

- Za fil:
- 6 belanaca
- 100 g šecera
- 1 sok od svezeg ceenog limuna
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kesica želatina
- 1 rebro rendane cokolade

Priprema

Kora: umutiti žumanca sa šecerom postepeno dodavati vodu ulje brašno i prašak za pecivo sjedniti smesu pa sipati u dublji podmazan pleh i peci na 200 C 25 minuta. Gotovu koru prelijemo šoljicom soka od limuna.

Fil: želatin umutiti sa 8 kašika vode ostaviti da nabubri, belanca umutiti u cvrst sneg. 100 g šecera uspinovati sa 4 kašike vode pa špinovan šecer sipati smesi sa belacima. Dodati zelatin i ceen sok od jednog limuna i mutiti

sve zajedno mikserom jos 10 minuta.

Smesu sipati preko kore ostaviti da se stegne pa odozgo naredati cokoladu. Šampitu seci na kocke.