

Šam kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za prelivanje kore:

- 200 ml vode
- 100 gšecera

Za sirup:

- 160 gšecera
- 150 mlvode

Za šam:

- 5belanaca
- 100 gšecera

Za dekoraciju:

- 70 g cokolade

Priprema

Kora: penasto umutiti 3 jajeta sa 3 kašike šecera. Zatim smesi dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve sjediniti. Smesu izliti u manji podmazani pleh i peci koru na 200 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se sasvim ohladi. Kada je kora sasvim hladna, skuvati preliv od 200 ml vode i 100 g šecera. Vreo preliv sipati preko hladne kore i sačekati da upije.

Belanca penasto umutiti sa šecerom u cvrst šam. Ušpinovati 160 grama šecera sa 150 ml vode. Vreo sirup u tankom mlazu sipati u umucen šam sve vreme muteci dok površina ne postane cvrsta i sjajna. Preko kore naneti šam sjedinjen sa šecernim sirupom.

Odozgo posuti rendanom cokoladom - po želji. Seci na kocke i služiti.

Savet