

## Šampita (12)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **10** žumanaca,
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**ulja
- **10 kašika**mleka
- **8 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- Za sam:
- **10** belanaca
- **21 kašika**šecera
- **10 ml**vode
- **po potrebi**kakao

### Priprema

Kora: Pomešati žumanca sa šećerom penasto umitati. Dodati ulje i mleko pa sve miksati još malo. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivom, sve sjediniti fino. Izliti smesu u pleh četvrtast 30cm podmazan uljem. Peci koru na zagrijanu rernu 180C oko 30 minuta. Šam: U šerpu pomešati šećer sa vodom kuvati dok se ne špinuje (Da vri nekoliko minuta). Belanca stavimo u tublju i vecu vanglu i miksamo u cvrst sneg (oko 5 min). Sirup vruc sipamo u belanca postepeno dok ih mutimo. Muti se sve dok se dobije cvrst šlag (10 minuta). Koru dobro ohladiti. Premazemo sa samom ravnomerno i pospemo kakaom. Prijatno vam želim :)

### Savet

Mmm ukusna šampita, probajte :)