

Šampita na krempliti



Sastojci

Za kore:

- 4 jaja
- 8 kašika šecera
- 8 kašika ulja
- 8 kašika mleka
- 12 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil I:

- 1 l mleka
- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 3 pudinga od vanile
- 200 g šlaga
- 3 dl mleka

Fil II:

- 500 g šecera
- malo vode
- 6 belanaca
- 2 kašike šecera
- 1/2 limuna

Priprema

Sastojke za koru umutiti i od ove mase ispeci dve kore u plehu velicine 25x35.

Fil I: Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera i 3 pudinga od vanile, dodati u mleko i kuvati. Kada se skuva i ohladi dodati 200 g šlaga, umucena sa 3 dl mleka. Ovaj fil staviti na jednu koru, a drugu koru staviti preko fila.

Fil II: Staviti u posudu šecer i malo vode, toliko samo da se pokvasi šecer. Kuvati dok se ne dobije gust sirup.

U međuvremenu umutiti 6 belanaca sa 2 kašike šecera i sokom od 1/2 limuna, pa dodavati malo po malo vruć sirup u belanca. Neprekidno mutiti mikserom. Kada dodamo ceo sirup, mutiti još mikserom dok se ne ohladi.

Ovaj fil staviti preko druge kore i lepo poravnjati.