

# Šampita sa cokoladom



## Sastojci

### Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera + 500 g
- 6 kašika brašna
- 6 kašika mlake vode
- 1 prašak za pecivo
- sok od pola limuna
- 1 dl vode
- 1 vanil šecer
- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja

## Priprema

Žumanca odvojite od belanaca i umutite ih sa 6 kašika šecera. Kada ste šecer dobro umutili sa žumancima, dodajte mlaku vodu, zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Izmiksajte masu i sipajte u podmazan i brašnom posut pleh. Koru pecite u zagrejanj rerni na 250 stepeni oko 15 minuta.

U šerpu staviti 500 g šecera i 1 dl vode, ostavite da provri. Kada provri, dodajte sok od pola limuna i ostavite na tihoj vatri da vri 10 minuta.

U medjuvremenu umutite šne od belanaca, dodajte vanil šecer i lagano sipajte vreo sirup, neprestano miksajući. Kada ste sav sirup sasuli mutite još desetak minuta. Nanesite šne na koru i ravnomerno razmažite.

Stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni 1 minut. Za to vreme otopite cokoladu sa uljem.

Nanesite glazuru na vruca belanca i ostavite da se dobro ohladi.