

Ekstra šampita

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- oko 1 kg šecera
- 14 kašika hladne vode
- 7 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 5 kašika ulja
- 5 kašika mleka
- 100 g cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti 10 žumanaca sa 5 kašika šecera, dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i mleko. Staviti u podmazan pleh da se ispece.

Za to vreme staviti da prokuva 750 g šecera, sa 14 kašika hladne vode. Kada se pojave mehurici, kuvati još tacno 2 minuta.

Za to vreme mutiti bez prestanka, 10 belanaca, da se dobije cvrsta pena, dodati 10 kašika šecera, jednu po jednu kašiku i mutiti, dok voda sa šecerom ne prokuva. Zatim dok belanca mutite, dodavati prokuvanu vodu u jednom mlazu. Mutiti tako još 5-7 minuta.

Na ohladjenu piškotu nafilovati šampitu, mazati red po red. Istopiti cokoladu na malo ulja i premazati preko šampite. ?okolada se može i narendati.

Vodite racuna da uzmete što dublju ciniju, jer belanca rastu kad se dodaje vruca voda.

Šampita je kao u poslasticarnici, veoma ukusna i ukoliko pratite recept ne može da ne uspe. Uživajte i prijatno!