

Šampita na kremplitu



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora

- **300** gplazma keks
- **malo** mleka

Žuti fil

- **5** kesicavanilin šecera
- **6**žumanaca
- **6 kašika**gustina
- **6 kašika**šecera
- **1**margarin
- **250** gšecera

Beli fil

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera

Priprema

Od 1l mleka odvojiti malo u ciniju i potapati kaks i re?ati na dno ?uveca.

Umutiti 6 žumanaca, 6 kašika šecera, 6 kašika gustina i vanilin šecer sa malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa pripremljenu masu zakuvati dok se ne zgusne. U vruce dodati margarin i odmah preliti preko keksa. 250 g šecera preliti sa malo vode i staviti na ringlu da vri kao kad se slatko kuva.

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst sneg i u tankom mlazu uz mucenje dodati vruc šecer. Umucen belanac staviti preko žutog dela.

Ohladiti kolac.

Savet