

# **Šampita na krempitu**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Kora**

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

### **Žuti fil**

- **5** kesicavulin šecera
- **6** žumanaca
- **6** kašika gustina
- **6** kašika šecera
- **1** margarin
- **250** g šecera

### **Beli fil**

- **6** belanaca
- **6** kašika šecera

## **Priprema**

Od 11 mleka odvojiti malo u ciniju i potapati kaks i reati na dno uveca.

Umutiti 6 žumanaca, 6 kašika šecera, 6 kašika gustina i vanulin šecer sa malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa pripremljenu masu zakuvati dok se ne zgusne. U vruće 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**