

Šampita (4)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5 žumanaca
- 5 supenih kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 supene kašike mleka
- 1 supena kašika ulja
- 4 supene kašike brašna
- 1 kesica prašak za pecivo
- Za šam:
- 5 belanaca
- 200 ml vode
- 450 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Penasto umutiti žumanca.

Dodati u žumanca šecer i vanilin šecer. Nastaviti mucenje mikserom.

Dodati brašno, ulje, mleko i prašak za pecivo. Još mutiti.

Dobro podmazati pleh i staviti da se pece u unapred zagrejanjoj rerni na 180 C, 15 minuta. Kada je biskvit gotov ostaviti ga da se ohladi.

Penasto umutiti belanca.

U šerpicu staviti šećer i vodu. Kad proključa kuvati još 10 minuta.

Kada su belanca dobro umucena postepeno dodavati sirup u njih i mutiti mikserom. Mutiti dok se masa ne ohladi.

Filovati biskvit.

Ostaviti da se ohladi, zatim iseci na parcice.

Savet