

## Šampita - Srce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Biskvit:

- 7 žumanaca
- 3 kašike šecera
- 3 kašike ulja
- 4 kašike brašna
- 5 kašika mlijeka
- 1/2 kašice praška za pecivo

### Krema:

- 7 bjelanaca
- 10 kašika šecera

### Sirup :

- 400 g. šecera
- 0.5 l vode

## Priprema

Biskvit: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati ulje, mlijeko i brašno sa malo peciva. Peci 15 minuta. Skuvati gust

sirup od 400 g šećera i 500 ml vode. Krema: Umutiti u cvrst snijeg 7 bjelanaca i 10 kašika šećera pa postepeno dodavati vreo sirup i mutiti oko 20 minuta.

## **Savet**