

Tajlandska šampita

Za 18 komada

Testo

3 belanca
60 g brašna
60 g šećera u prahu
50 g margarina
malo soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice začina za medenjake

Fil

5 belanaca
prsohvat soli
150 g šećera
 $\frac{1}{2}$ dl vode
rendana kora limuna

Dekoracija

višnje

Način pripreme

1. Testo: u dubokoj činiji umutiti belanca i so u čvrst sneg. Zatim dodati šećer, brašno i otopljen margarin, smesu dobro umutiti. Ostaviti da odstoji u frižideru 20 minuta.
2. Priprema fila: polovinu šećera staviti u šerpu sa vodom i rendanom limunovom korom. Na umerenoj vatri ostaviti šećer da se otopi i da se dobije slatki sirup. Belanca umutiti mikserom uz dodavanje ostatka šećera, a zatim sipati lagano sirup.
3. Zagrejati pećnicu na 180 stepeni. Na papiru grafitnom olovkom iscrtati krugove prečnika 8 cm. Papir sa iscrtanim krugovima staviti na ravan pleh, na krugove staviti po jednu i po kašičicu smese za testo pa je ravnomerno rasporediti unutar ivica kruga. Peći u zagrejanoj pećnici oko 5 minuta, dok ne porumeni.
4. Izvaditi iz rerne i na svaki krug sipati kašiku fila (šama) presaviti na pola. Dekorirati višnjama.