

# 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.