

Šampita der Klassiker am Balkan



Zubereitung

- 1 Die Eier trennen. Das Eiweiß zur Seite stellen. Das Eigelb und 100 g Zucker mit den Schneebesen des Handmixers ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Milch, Öl, Mehl und Backpulver zugeben und alles glatt rühren.
- 2 Ein tiefes Backblech mit etwas Öl einpinseln. Den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10-15 Minuten schön goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 3 Restlichen Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
- 4 Eiweiß und Salz sehr steif schlagen. Sobald der Eischnee fest ist, den heißen Zuckersirup langsam zugießen. Ca. 15 Minuten weiter schlagen, bis die Masse stabil ist und leicht glänzt. Den Schaum gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
- 5 Schaumkuchen für 4 Stunden, am Besten über Nacht kalt stellen.
- 6 Schokolade mit einer Küchenreibe über den Kuchen raspeln. Schaumkuchen in rechteckige Stücke schneiden und servieren.

Zutaten

Für ein Backblech:

8 Eier
500 g Zucker
100 ml Milch
50 ml Sonnenblumenöl
100 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
50 ml Wasser
1 Prise Salz
50 g Zartbitterschokolade

Außerdem:

Öl fürs Backblech

Wer es
schokoladig liebt,
ersetzt ein Teil
des Mehls durch
Backkakao