**Najlepšie šišky s penou**

* 3dcl mlieka
* 1 ½ PL kryštálového cukru
* kocka droždia
* 4 PL oleja
* 2 vajcia
* 2 žĺtky
* soľ ½ ČL
* ½ kg hladká múka

**Pena**

* 2 bielky
* štipka soli
* 3 PL džem
* 150g kryštálový cukor

Pripravíme si kvások z mlieka a droždia. Pridáme cukor, olej, vajcia, žĺtky, soľ, múku. Vymiešame cesto a necháme vykysnúť na teplom mieste 30 minút.

Na doske si cesto rozvaľkáme na hrúbku 1 - 2 cm a povykrajujeme okrúhlou formičkou, pohárom. Do stredu šišky si urobíme jamku a vkladáme do rozpáleného oleja, jamkou dolu.

 Bielky si vyšľaháme nad parou so štipkou soli a 150g kryštálovým cukrom. Nakoniec pridáme do peny džem a premiešame.

Do každej jamky v šiške vložíme penu.

Dobrú chuť ☺