

Limun torta (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 125 g margarina
- 1 limun (sok i korica)
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Nadev:

- 600 g kisele pavlake
- 100 g šecera
- 1 jaje
- 1/2 limuna - kora
- 3 kašike gustina
- 1 vanilin šećer

Ukrašavanje:

- 1 kesica šlaga

Priprema

Za koru odvojiti žumanca i belanca, umutiti kremasto žumanca i šećer, dodati margarin, sok i koru jednog

limuna i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati sneg od belanaca, promešati, sipati u podmašćen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Izmiksati sve sastojke za nadev, papreliti preko vruće kore i vratiti da se zapeče još 20 minuta. Ostaviti da se torta ohladi, pa je ukasiti šlag-kremom.

Savet