Kolac sa makom i limunom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

za 1 testo

- **8**jaja
- **8 kasika**secera
- **8 kasika**brasna

Za 2 testo:

- **2**jaja
- **300 g**šecera
- **180 ml**kisele pavlake
- **70 g**margarina
- **150 g**mlevenog maka
- **1**limun - rendana kora
- **150 g**brašna
- **1**prašak za pecivo

Krema:

- **6 dl**mleka
- **2 kesice**vanilin pudinga
- **150 g**šecera
- **180 g**margarina
- **1**limun- sok

Premaz:

- **100 g**šecera u prahu
- **1/2**limuna-sok

Priprema

Ispeci dve biskvit kore od po 4 jaja na uobicajan nacin. Jaja umutiti sa šecerom umešati otopjen margarin, pavlaku, mak, limunovu koru, brašno i prašak za pecivo. Testo uliti u pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Skuvati puding, margarin penasto umutiti umešati ohlaen puding i sok od limuna. Filovati kore, šecer u prahu izmešati sa sokom od limuna i premazati kolac.

Savet