Kolac sa kremom od limuna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Krem od limuna:

- **2**jajeta
- **2**žumanceta
- **80 g**putera
- **2**limuna ,sok i rendana korica
- **3/4 šolje** šecera u prahu

Testo:

- **1/2 šolje**brašna
- **1/4 kašicice**soli
- **2**velika jajeta
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**istopljenog putera
- **1 kašicica**vanile

Priprema

Limun krem sastojci.

Izrendamo koricu i iscedimo limun.

U šerpi umutimo jaja i žumanca, zatim dodamo ostale sastojke. Na laganoj temperaturi imešamo dok se ne zgusne.

Sipamo u teglu i ostavimo da se ohladi.

Spremimo testo. Sve satojke sipamo u ciniju i dobro izmešamo. Testo ce biti meko. Sipamo u ravnu tepsiju i ravnomerno ga rasporedimo.

Premažemo krem limuna.

Pecemo na 200 stepeni Celzija 30 minuta. Izvadimo i osttavimo da se ohladi.

Ja sam ga još posula marakujom.

Savet

Testo je takodje vrlo jednostavno i ideja je od francuskog Clafoutis koji ono veinom rave sa visnjama ali meni odgovara sa ovim kremom. U originalnom receptu nema griza, ja sam ga dodala da testo bude guše. Krem od limuna u dobro zatvornoj tegli možete uvati u frižideru do dve nedelje.