

Korpice sa kremom od limuna



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za korpice:

- 2 jajeta
- 300 g brašna
- 150 g šecera
- 100 ml mleka
- 1 kašičica ekstrakta vanile

Za kremu od limuna:

- 2 limuna (sok i kora)
- 230 g šecera
- 2 žumanceta
- 1 celo jaje

Priprema

Za korpice: Umutiti jaja sa šecerom, dodati mleko, ekstrakt i brašno i sjediniti. Nauljiti pleh i masu nanosite samo na strane pleha- "čašica" (dno neka ostane prazno). Peci na 180 stepeni 15 minuta (dok ivice korpica ne porumene).

Za kremu: Izrendati koru 2 limuna i ostaviti po strani. Iscediti ih, pa sok i šecer staviti na tihu vatru, dok se šecer ne istopi. Za to vreme umutiti jaje i žumanca, pa ih dodati soku sa šecerom i kuvati 10-15 minuta uz stalno mešanje, dok se krema ne zgusne.

Kad se prohlade korpice i krema, puniti korpice i dekorisati po želji.

Savet