

Kolac sa limunom (3)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- 300 gbrašna
- 1 kesicepraška za pecivo

Za krem:

- 8 dlmleka
- 100 gšecera
- 100 ggriza
- 50 gbrašna
- 125 gmargarina
- 1 veci limun (sok)

Priprema

Belanca umutiti u sneg. Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, umešati vodu i postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo i ulje. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Pomešati griz sa brašnom i malo mleka. Preostalo mleko staviti da vri i kuvati krem, umešati šećer. Margarin penasto umutiti i umešati krem i sok limuna.

Testo preseći na pola, dolju koru premazati kremom (malo ostaviti) staviti gornju koru i premazati sa preostalom kremom.

Savet