

Engleska limun torta



Sastojci

Za kore:

- 110 g brašna
- 110 g putera
- 110 g šecera u prahu
- 2 jajeta
- prašak za pecivo
- vanilin šecer
- rendana limunova kora

Za preliv:

- 100 ml jake limunade

Za fil:

- 300 g šecera
- 3 jajeta
- rendana korica i sok od 3 limuna
- 200 g putera

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, pa ih sjediniti sa puterom. Dodati brašno, prašak za pecivo i rendanu limunovu koru. Dobro sjediniti i peci 30 minuta na 170 stepeni u podmazanom i nabrašnjenom plehu.

Hladnu tortu prepoloviti popreko. Svaku koru zaliti sa po nekoliko kasika limunade.

Šecer, jaja, otopljen puter, rendanu koru i sok od 3 limuna sjediniti varjacom i kuvati na pari dok ne dobije želatinozan izgled. Dok se fil kuva, povremeno ga promješajte i nikako ga ne mutite mikserom.

Kad se fil ohladi filovati tortu u sredini i okolo.