

Limun kocke (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za krem I:

- 7 dlmleka
- 2 kesice udinga sa ukusom slatke pavlake
- 100 g margarina
- 2 žumanceta
- 100 g šecera
- po ukusu sok limuna
- po ukusu rum

Za krem II:

- 200 g šlaga
- 2 dL kisele vode

Još:

- **24 kompti** ber keksa

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom, umešati jedno po jedno jaje i brašno sa praškom za pecivo. Smesu preliti u nauljen brašnom posut pleh ili koristiti pek papir. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Penasto umutiti žumanca sa šećerom, umešati puding prah i malo mleka. Preostalo mleko staviti da vri i zakuvati krem sa umucenom smesom. Margarin umutiti penasto i umešati ohlažen krem dodati limunov sok i rum po ukusu.

Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Koru premazati kremom zatim šlagom poredžati pti ber keks.

Savet

Dekoracija po ukusu ja sam pomešala šećer u prahu sa limunovim sokom al možete posuti šećerom u prahu...