

Krostata sa limunom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastoјci

Za koru:

- **250 g**brašna
- **125 g**maslaca
- **75 g**šecera
- 2žumanceta
- 1jaje
- **1 prstohvatsoli**
- Za fil:
 - 2jajeta
 - **100 g**šecera
 - **100 g**maslac
 - 2limuna

Priprema

Za koru: U dublju posudu staviti brašno, dodati omekšali maslac, šecer, žumanca, jaje, posoliti te umesiti testo. Ostaviti u frižider da odstoji 15 minuta. Nakon toga testo premesiti i staviti u podmazan pleh. Peci na 180 stepeni 40 minuta. Ostaviti da se ohladi. Za fil: Mikserom umutiti jaja i šecer, dodati omekšali maslac, rendanu koru od oba limuna kao i sok od oba limuna. Sve dobro umutiti. Finalni postupak. Na tacnu staviti koru, naneti fil, ostaviti da se stegne, seci te poslužiti.

Savet

Za sve ljubitelje limuna. Prijatno!