

Krostata sa limunom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

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

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. Nakom 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!