

Millefoglie sa kremom od limuna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **2 kom**lisnato testo

Za fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **50 g**prah secera
- **2**žumanceta
- **1**mali limun
- **100 ml**vode
- **30 g**gustina ili ostrog brasna
- **100 g** šecera

Priprema

Lisnato testo tanko razviti, od svakog iseci krug promera 24 cm (ja sam pomocu dna okruglog kalupa) izbosti viljuškom i ispeci na 170C.

Umutiti pavlaku sa 50 gr šecera u prahu. Narendati samo malo korice od limuna (nije obavezno ako ne volite) i iscediti sok, dodati vodu, šecer i zagrejati. Ne treba da vri, samo da se zagreje. Umutiti žumanca sa gustinom ili brašnom i dodavati u mlazu zagrejanu vodu sa limunom. Vodite racuna da bude bez grudvica. Vratite na vatru i zagrevajte, uz mešanje, dok se ne zgusne. U ohlaenu kremu od limuna, pažljivo umešati pripremljenu pavlaku. Preko jednog pecenog lisnatog testa rasporediti jednako pripremljenu kremu. Pokriti drugim listom. Držati u frižideru najmanje 2 sata pre služenja. Posuti sa šecerom u prahu.

Savet