

Limun kocke (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Testo:

- **250** gmlevenog keksa
- **70** gmargarina
- **150-200** mlgaziranog soka od pomarandže

Fil:

- **3**jaja
- **300** gšecera
- **500** gsitnog sira
- **50** gmargarina
- **1** kesicaželatina
- **200** gšлага
- **2** dlkisele vode
- **2** limuna

Preliv:

- **90** gbele cokolade
- **40** gmargarina
- **4** kašikegaziranog soka od pomarandže

Priprema

U keks umesati margarin i sok, manji pleh nauljiti staviti keks poravnati i peci na 175 stepeni oko 15 minuta.

Jaja umutiti sa 150 g šecera i skuvati krem na pari, u sir umešati margarin i preostali šecer, želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom. U krem od jaja umesati sir, otopljen želatin, šlag, rendanu koru i sok oba limuna. Krem preliti na koru i poravnati staviti u frižider.

okoladu otopiti sa margarinom umesati sok i preliti preko kreme, vratiti u frižider na nekoliko sati ili ostaviti preko noći.

Savet