

## **Limon torta (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **4**jajeta
- **150** gšecera
- **125** gmargarina
- **1**limun (sok i korica)
- **250** gbrašna
- **1**prašak za pecivo

#### **Nadev:**

- **600** gkisele pavlake
- **100** gšecera
- **1**jaje
- **1/2**limuna - kora
- **3** kašikegustina
- **1**vanilin šecer

#### **Ukrašavanje:**

- **1** kesicašлага

### **Priprema**

Za koru odvojiti žumanca i belanca, umutiti kremasto žumanca i šecer, dodati margarin, sok i koru jednog

limuna i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati sneg od belanaca, pomešati, sipati u podmašcen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Izmišati sve sastojke za nadev, papreliti preko vrucne kore i vratiti da se zapeče još 20 minuta. Ostaviti da se torta ohladi, pa je ukrasiti šlag-kremom.

### **Savet**