

# **Kolac sa kremom od limuna**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Krem od limuna:**

- 2 jajeta
- 2 žumanceta
- **80 g** putera
- 2 limuna ,sok i rendana korica
- **3/4 šolje** šecera u prahu

### **Testo:**

- **1/2 šolje** brašna
- **1/4 kašice** soli
- 2 velika jajeta
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** istopljenog putera
- **1 kašicica** vanile

## **Priprema**

Limun krem sastojci.

Izrendamo koricu i iscedimo limun.

U šerpi umutimo jaja i žumanca, zatim dodamo ostale sastojke. Na laganoj temperaturi imešamo dok se ne zgusne.

Sipamo u teglu i ostavimo da se ohladi.

Spremimo testo. Sve satojke sipamo u ciniju i dobro izmešamo. Testo ce biti meko. Sipamo u ravnu tepsiju i ravnomerno ga rasporedimo.

Premažemo krem limuna.

Pecemo na 200 stepeni Celzija 30 minuta. Izvadimo i ostavimo da se ohladi.

Ja sam ga još posula marakujom.

## **Savet**

Testo je takođe vrlo jednostavno i ideja je od francuskog Clafoutis koji ono veinom rave sa visnjama ali meni odgovara sa ovim kremom. U originalnom receptu nema griza, ja sam ga dodala da testo bude guše. Krem od limuna u dobro zatvornoj tegli možete uvati u frižideru do dve nedelje.