

Citrus kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 175 gšecera u prahu
- 125 gmargarina
- 1limun
- 4jajeta
- 350 ggriza
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 2 dljogurta

Za sirup:

- 250 gšecera u prahu
- 250 mlsoka od limuna
- 250 mlmeda

Za fil:

- 3 kesiceželatina
- 750 mljogurta
- 5 kašikameda
- 1 kesicašlaga
- 12 kašikahladne vode

Priprema

Penasto umutiti šećer, margarin i nastruganu koricu jednog limuna.

Dodati jedno po jedno jaje, neprekidno muteci. Zatim dodati griz, prašak za pecivo i jogurt, pa sve lagano sjediniti. Izliti smesu u podmazan pleh (23x33) i peci oko 35 minuta na 180°C.

Pomešati šećer u prahu limunov sok i med, pa na laganoj vatri kuvati petnaest minuta.

Drvenom viljuškom izbockati mlaku koru, pa je preliti sa mlakim sirupom.

Želatin potopiti u vodu, pa nakon deset minuta, kada je nabubrio, staviti na ringlu da se zagreje. Tako pripremljen želatin sipati u jogurt, dodati med, struganu koricu i sok od dva limuna, pa kada smesa pocne da se zgušnjava, lagano umešati umucen šlag. Time premazati hladnu koru, pa sve staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Savet

U toku pripreme, potpuno sam zaboravila da slikam izradu fila, pa se nadam da mi neete zameriti ;) Ali u finišu se, ipak, lepo vidi.