

Posna limun torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**šecera
- **2 dl**vode
- **1,5 dl**ulja
- **1 kesic**apraška za pecivo
- sok od 1 limuna
- **400 g**brašna
- Za fil:
- **200 g**šecera
- **1 kesic**apudinga sa ukusom pavlake
- **4 dl**vode
- **300 g**mlevenih oraha

Priprema

Staviti šećer sa vodom da se špinuje. Kada se ušpinuje kao za slatko dodati ulje i sok od jednog limuna, umešati brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti masu i sipati u pleh prekriven pek papirom. Rasporediti masu i staviti da se pece. Za to vreme staviti vodu sa šećerom da vri. Razmutiti puding sa 1 kašikom šećera i malo vode i zakuvati. Skloniti sa vatre i umešati mljevene orahe. Preko hladnog kolaca preliti fil i posuti rendanom korom limuna.

Savet