

Posna limun torta

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brašna
- 300 g šecera
- 3 šoljice ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- sok od jednog limuna
- kašika kandirane pomorandžine kore

Za fil:

- 1 kesica puding od limuna
- 5 dl sojinog mleka
- 8 kašika šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 1 kesica posne šlag pene

Priprema

Ušpinujte 300 g šecera sa četiri šoljice vode, dodajte tri šoljice ulja, prašak za pecivo i brašno. Dodajte i kandiranu koru pomorandže, sok od limuna, promešajte pa pecite u podmazanoj i mrvicama posutoj modli za tortu.

U sojinom mleku, kojem ste dodali 8 kašika šecera, skuvajte puding od limuna, stalno mešajući da ne bi imao grudvice. Ostavite da se prohladi pa dodajte mlevene orahe. Tortu prerežite po sredini pa filujte kremom od limuna i oraha.

Odozgo je ukasite posnim šlagom i pospite narendanom koricom dobro opranog limuna.