

Brz lisnati kolac sa limun kremom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3gotove filo kore
- 2 šoljelimun krema
- 20 gistopljenog putera

Priprema

Filo koru premažemo puterom. Sa svake strane paralelno zasecemo koru u štrafte ostavljajući prostor u sredini za fil.

Stavimo fil i naizmenicno zatvaramo štrafte.

Premažemo dobro puterom i pecemo 20 minuta na 220 stepeni Celzija. Možete još posuti i sa šećerom u prahu.

Savet

Nema se uvek vremena za komplikovane torte i kolae. U takvom sluaju uvek su u zalihama filo kore , Zaas ih napunite i ispeete. Ove su punjene kremom od limuna. Recept za krem od limuna sam ovde postavljala ranije.