

## *Engleska limun torta*



### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 110 g brašna
- 110 g putera
- 110 g šećera u prahu
- 2 jajeta
- prašak za pecivo
- vanilin šećer
- rendana limunova kora

#### **Za preliv:**

- 100 ml jake limunade

#### **Za fil:**

- 300 g šećera
- 3 jajeta
- rendana korica i sok od 3 limuna
- 200 g putera

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, pa ih sjediniti sa puterom. Dodati brašno, prašak za pecivo i rendanu limunovu koru. Dobro sjediniti i peci 30 minuta na 170 stepeni u podmazanom i nabrašnjem plehu.

Hladnu tortu prepoloviti popreko. Svaku koru zaliti sa po nekoliko kasika limunade.

Šecer, jaja, otopljen puter, rendanu koru i sok od 3 limuna sjediniti varjacom i kuvati na pari dok ne dobije želatinozan izgled. Dok se fil kuva, povremeno ga promješajte i nikako ga ne mutite mikserom.

Kad se fil ohladi filovati tortu u sredini i okolo.