Limeta izkejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **100 g**putera istopljenog
- **200 g**biskvita, iznrvljenih

Fil:

- **1 konzerva**kondenzovanog mleka
- **100 ml**slatke pavlake
- **200 g**kisele pavlake
- **2**žumanca
- **3**limete (2 sok i 1 rendana korica)
- **30 g** rendanog kokosa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izmrvimo biskvit pa u to uspemo 100 g istopljenog putera.

Promešamo pa pritisnemo u okrugli pleh, 23 cm precnika. Pecemo 10 minuta na 220 stepeni C. Izvadimo i pustimo da se ohladi.

Dok se kora pece, pripremimo fil. Umutimo šecer i žumanca. Dodamo kiselu pavlaku, kondenzovano mleko,

sok i rendanu koricu limete i sve dobro izmešamo. Kada se kora ohladila sipamo fil na nju i stavimo da se pece na 165 stepeni C oko 20 minuta.

Izvadimo i ostavimo u plehu da se ohladi, pa ga ostavimo u frižider, najmanje 4 sata a najbolje preko noci. Kada je ohladjen, umutimo pavlaku, dodamo rendani kokos i dekorišemo po ivici. Pospemo vrh sa malo rendane limeta korice.

Oštrim nožem prodjemo oko ivice pleha da izvadimo cizkejk na tanjir.

Savet

Izvadimo i ostavimo u plehu da se ohladi, pa ga ostavimo u frižider, najmanje 4 sata, a najbolje preko noi. Kada je ohladjen, umutimo pavlaku, dodamo rendani kokos i dekorišemo po ivici. Pospemo vrh sa malo rendane limeta korice.