Limun kocke (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **200 g**margarina
- **200 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za krem I:

- **7 dl**mleka
- **2 kesice**udinga sa ukusom slatke pavlake
- **100 g**margarina
- **2**žumanceta
- **100 g**šecera
- **po ukusu**sok limuna
- **po ukusu**rum

Za krem II:

- **200 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode

Još:

- **24 kom**pti ber keksa

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom, umešati jedno po jedno jaje i brašno sa praškom za pecivo. Smesu preliti u nauljen brašnom posut pleh ili koristiti pek papir. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Penasto umutiti žumanca sa šecerom, umešati puding prah i malo mleka. Preostalo mleko staviti da vri i zakuvati krem sa umucenom smesom. Margarin umutiti penasto i umešati ohlažen krem dodati limunov sok i rum po ukusu.

Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Koru premazati kremom zatim šlagom poredžati pti ber keks.

Savet

Dekoracija po ukusu ja sam pomešala šeer u prahu sa limunovim sokom al možete posuti šeerom u prahu...