

Rombovi od limuna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 listaoblandi
- 250 gmarmelade od šipaka
- 3jajeta
- 200 gšecera
- 1limun
- 150 gmargarina
- 100 gbele cokolade

Priprema

Mutiti jaja sa šećerom dodati sok od limunai rendanu koru. Staviti da se kuva na pari. U toplu smesu dodati belu cokoladu i margarin pa mutiti mikserom da se iznednaci. List oblande premazati pola kolicine fila. Staviti drugi list pa premazati marmeladom. Na treci list oblande premazati preostalim filom i pokriti je cetvrtim listom tako da rupice budu okrenute prema filu. Kolac prisnuti teškim predmetom nekoliko sati, Pripremljen kolac premazati marmeladom posipati ukrasnim šarenim mrvica, seci na rombove.

Savet