

Limeta torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za tortu:

- 2 jajeta
- **180 ml** suncokretovog ulja
- **200 g** šecera
- **400 g** brašna
- **1/2** limuna - sok
- **1/2** limete - sok
- 1 vanil šecer
- **1 kesica** praška za pecivo
- **rendana** korica limete

Za dekoraciju:

- **200 ml** slatke pavlake
- **20** k jagoda
- **po želji** limete

Priprema

U dubljem sudu umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati jogurt i tek na kraju ulje, Sve lepo sjadiniti. Sipati limunov sok, i dodati narendanu koricu 1 limete, pa tek na kraju brašno i prašak za pecivo.. Sve pažljivo umutiti špatulom. Sipati dobijenu smesu u kalup koji ste predhodno podmazali margarinom i pobrašnjavili. Peci u predhodno zagrejanoj rerni oko 40ak minuta (zavisi od rerne, možda i manje-proverite cackalicom da li je gotov). Ostaviti ga sa strane da se dobro prohladi.

Umutiti slatku pavlaku, dodati malo soka od limete (pola limete je dovoljno) i narendanu koricu limete. Kad se torta ohladila prekrive je dobijenim filom. Staviti u frižider na par sati da se fil stegne. *Napravljenim filom možete filovati celu tortu, dodati jagode,poklopiti pa tek onda pokriti slatkom pavlakom. Ja sam je filovala samo od gore. Oba nacina su super. :)

Savet