

Limun kolac (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **250 g** četvrtastog keksa
- **2** limuna

Krem:

- **700 ml** mleka
- **5 kašika** gustina
- **7 kašika** šećera
- **200 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanil šećera
- **1 kora** limuna

Dekoracija:

- **1 kesica** šlaga
- **150 ml** kisele vode
- **50 g** oraha
- **1 kora** limuna

Priprema

U šerpu staviti 600 ml mleka da provri. U preostalih 100 ml mleka umešati gustin i šećer. Kad mleko pocne da

vri dodajte preostalo mleko i mešati dok se ne zgusne. Nakon toga skinuti sa vatre i ohladiti.

Penasto umutiti margarin, šećer u prahu i vanil šećer. Nakon toga postepeno dodavati ohlaenu smesu i koru limuna.

Na tabli reati natopljeni keks, pa naneti fil.

Umutiti šlag sa vodom i naneti ga na fil.

Iseckati orahe pa ih pomešati sa korom limuna i posuti po šlagu. Prijatno!

Savet

Margarin i fil se moraju dobro promešati i sjediniti.