

Limun torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 100 g putera
- 3 jaja
- 1 kafena kašicica šecera u granulama
- 100 g šecera u prahu
- 80 g finog, sitnog šecera
- 3 neocišćena limuna
- 20 g pavlake
- 15 g smese sa pudingom od vanile (puding smesa)
- puter za podmazivanje

Priprema

Izmešati brašno sa 1 kafenom kašicom šecera u granulama, puterom i 55 ml vode. Dobro izgnjeciti, zaviti u foliju i ostaviti da odstoji 1 sat.

Zatim testo razviti u krug (debeo oko 3 mm). Podmazati pleh (od oko 22 cm) puterom i obložiti ga testom. Lagano pritisnuti ivice.

Prekriti posudu aluminijumskom folijom i peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 C 15 minuta. Zatim pustiti da se ohladi bez folije.

Izrendati koru limuna i iscediti sok. Treba da se dobije oko 150 ml soka. Zagrejati limunov sok zajedno sa korom u tiganju i dozvoliti da se smlaci. Odvojiti jaja i staviti žumanca u sok od limuna (zadržati belanca).

Zatim dodati šecer u prahu, pavlaku i puding smesu i umutiti sve zajedno. Sipati smesu u pecivo i peci na 180 C

45 minuta (fil treba da ima cvrstinu pudinga). Tortu ostaviti da se ohladi u plehu.

Smanjiti temperaturu u rerni na 150 C. Lupati belanca dok se ne dobije cvrst sneg, polako dodavati sitni šecer mešanjem. Prekriti tart puslicom. Peci u rerni 15 minuta.