

## *Limun kocke (2)*



### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 8 kašika mleka
- 8 kašika rastopljene masti
- 8 kašika šecera
- 1 jaje
- 1 prašak za pecivo
- rendana kora od 1/2 limuna
- brašna po potrebi

#### **Za fil:**

- 1/2 l mleka
- 6 kašike gustina
- 6 kašika šecera
- 250 g margarina
- 200 g šecera
- rendana kora od 1/2 limuna
- sok od celog limuna

#### **Za glazuru:**

- 150 g cokolade za kvanje
- 5 kašike ulja

### **Priprema**

Sastojke za kore dobro izmešati, pa dodavati brašna toliko da se testo ne lepi za podlogu. Podeliti na 3 jednaka dela.

Jedan deo rastanjiti oklagijom i staviti na poledjnu pleha, koja je podmazana mašcu i poprašena brašnom. Pleh treba da je srednje velicine. Peci, ali paziti da kore ostanu više svetle.

Fil: U mleku skuvati gustin, koji ste razmutili sa 5 kašika šecera i malo mleka.

Ostaviti da se skroz ohladi, u hladno dodati margarin i 200 g šecera u prahu, rendanu koru i sok od limuna. Dobro izmiksati i filovati kore.

Na pari otopiti cokoladu i ulje i onda preliti poslednju koru.

Kocke se prave jedan dan ranije.