

Limun kocke (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 2 dl kisele vode
- 6 kašika ulja
- 3 kašike marmelade
- 10 kašika brašna
- 5 kašike griza
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 1 l vode
- 1 dl soka od pomorandže
- 10 kašika šecera
- 2 kesice vanil šecera
- 3 kašike brašna
- 6 kašika gustina
- 3 kašike griza
- 1 limun - korica

Dekoracija:

- 200 g šlag krema

Priprema

Za koru: Sjediniti kiselu vodu, ulje i marmeladu. Dodati šećer, griz, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lepo pomešati da nema grudvica. Koru staviti da se pece u podmazanom plahu na 200 stepeni oko 15 minuta.

Fil: Od 1l vode odvojiti malo, a ostatak staviti sa sokom od pomorandže da provri. Gustin, griz i brašno pomešati sa malo vode, pa zakuvati u provrelu vodu. Skloniti sa ringle, pa dodati šećer, vanil šećer i koricu limuna.

Preko pecene i ogladjene korice izliti vruć fil i ostaviti da se potpuno ogлади.

Ohadjeni kolac dekorisati šlag kremom.. Prijatno

Savet

Marmelada koju ćete koristiti u korici je po Vašoj želji.