

Limun šnite

Sastojci

Patišpanj:

- 5 jaja
- 5 kašika prah šecera
- 6 kašika oštrog brašna

Za kremu citron:

- 200 g brašna
- 1/2 mleka
- 200 g prah šecera
- 1 margarin
- 2 limuna

Priprema

Šecer i jaja se dobro umute i postepeno se dodaje brašno.

Hladan pleh namazati margarinom, posuti brašnom i uliti pripremljenu smesu.

Staviti u jako zagrejanu pecnicu i peci na jakoj vatri dok ne zažuti, a onda na slabo.

Krema citron: 200 g brašna razmutiti retko u hladnoj vodi, poput testa za palacinke, ali nešto gušće.

U 1/2 litra kipuceg mleka dodavati, gornju smesu i mešati na vatri oko 10 minuta, dok se jako ne zgusne. Fil ostaviti da se hladi i češće promešati.

200 g šecera u prahu izraditi dobro sa jednim margarinom, da se napravi penasta masa.

Kada se masa ohladi, pomešati sa šecerom i margarinom. Izrendati celu koricu od dva limuna, a zatim dodati sok od oba limuna. Dodati vanil šecer.

Kada se patišpanj ohladi, nafilujte ga kremom od limuna.