

Kocke sa limunom



Sastojci

Testo:

- 4 belanca
- 150 g šećera
- 150 g mlevenih oraha
- 1 kašika (supena) glatkog brašna

Krema:

- 4 žumanca
- 150 g šećera
- 2 kašike glatkog brašna
- 1 manji limun
- 150 g maslaca

Priprema

Istucite belanca u cvrst sneg. Zagrejte rernu. U sneg postepeno umešajte šećer, orahe i brašno. Uliti u namašćen i pobrašnjen lim (manjih dimenzija) i peci 15 minuta na 175 stepeni.

Za krem dobro izraditi žumanca sa šećerom, umešati brašno, narendanu koricu i sok od jednog limuna. To kuvati na pari, dok se ne zgusne i u ohla?eno dodati dobro izra?en maslac.

Kremu premazati po testu. Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru.