

Posni coko-limun minjon



Sastojci

Potrebno je:

- 3 caše brašna
- 2 caše šecera
- 2 caše vode
- 1 kašicica sode bikarbone
- 5 kašika pekmeza

Za fil:

- 1 puding od vanile
- 1 limun
- 200 g šecera

Za glazuru:

- 200 g čokolade
- 100 g margarina
- 0,5 dl ulja

Priprema

Brašno, šećer, vodu, sodu bikarbonu i pekmez, dobro izmešati kašikom i peći u plehu na 200 stepeni.

Peceno izvaditi i kada se ohladi preseći vodoravno, pa namazati filom.

Fil: 4 dl vode skuvati sa šećerom, kesicom pudinga i sokom od limuna. Dodati malo narendane kore limuna,

kada je već skuvano.

Kolac seci na kocke i mazati rastopljenom cokoladom (sa margarinom i uljem) prvo sa strane, pa odgore preliti ostatkom cokolade.