

Limun torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih badema
- 50 g gustina
- 1 limun

Nadev:

- 2 limuna
- 2 jajeta
- 50 g maslaca
- 200 g šecera

Glazura:

- sok od jednog limuna
- 120 g šecera

Za ukrašavanje:

- listici i cvetici od marcipana

Priprema

Umutiti žumanca i šecer pa kada se dobije glatka smesa dodati sok i rendanu koru jednog limuna, gustin i mlevene bademe. Na kraju dodati sneg od belanaca. Kalup za pecenje premazati maslacem i u njega izruciti

smesu za testo. Peci 55 minuta na umerenoj temperaturi. Izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Napraviti nadev mešajuci jaja i šećer, zatim dodati rendanu koru i sok od limuna. Na umerenoj temperaturi kuvati dok krem ne pocne da se zgušnjava. Dodati maslac, sve dobro izmešati i staviti u frižider da se ohladi. Testo preseći po polovini i na donju koru staviti nadev. Preklopiti gornjom polovicom.

Napraviti glazuru mešajuci limunov sok i šećer i njome preliti tortu. Ukrasiti marcipanom.