

## *Limun torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Nadev:**

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

#### **Glazura:**

- sok od jednog limuna
- 120 g šećera

#### **Za ukrašavanje:**

- listici i cvetici od marcipana

### **Priprema**

Umutiti žumanca i šećer 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 pečenje 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 mešajući jaja i šećer, zatim dodati rendanu koru i sok od limuna. Na umerenoj temperaturi kuvati dok krem ne počne 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 polovinom.

Napraviti glazuru mešajući limunov sok i šećer i njome preliteri tortu. Ukrasiti marcipanom.