Radojkina limun torta

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- sok od jednog limuna
- 4 štangle cokolade

Nadev:

- 5 dl mleka
- 2 kesice vaniiin-šecera
- 3 kašike brašna
- 150 g šecera
- 250 g maslaca
- limunov sok

Glazura:

- 150 g cokolade
- 50 g maslaca

Za ukrašavanje:

- 1 limun

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šecerom, dodati limunov sok, brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masu podeliti na dva dela, u jedan staviti rastopljenu cokoladu pa peci dve kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu za tortu.

Umeuvremenu, staviti mleko da provri, dodati mu brašno razmuceno sa malo hladnog mleka i kuvati dok se ne dobije gusta masa. U drugoj posudi umutiti maslac sa šecerom i vanilin-šecerom, dodatilimunov sok i masu pomešati sa kremom od mleka.

Pecene i ohladene kore spojiti kremom. Na pari rastopiti cokoladu sa maslacem, preliti celu tortu glazurom i ukrasiti kolutovima limuna.