

Limun kolač

Osvežavajući kolač

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 70 Min.



Sastojci:

Biskvit:

1 kesica Dr .Oetker Slatki mix
1 jaje
100 g putera/maslaca (seckan hladan)

Fil:

2 kašika/e džema od kajsije
150 g putera/maslaca (ili margarina)
150 g šećera
2 limuna
2 jaja
150 g brašna
šećera u prahu

Dekoracija:

šećera u prahu
1 limuna u kriškicama

- 1** Zagrejati rernu (električnu: 180 ° C). Podmažite i poprskajte brašnom kalup (20x30 cm ili prečnik 26-28 cm).
- 2 Biskvit:**
Sipajte sadržaj kesice Dr. Oetker Slatki Mix u posudu, dodajte jaja i mutite viljuškom, mešajte dok ne dobijete gustu smesu. Dodajte maslac (hladan), a zatim brzo mešajte (rukama) dok ne dobijete glatku pastu. Rasporedite sve po dnu i formirajte obruč od oko 2 cm uz zidove kalupa. Sve premažite sa marmeladom ili džemom.
- 3 Fil:**
Penasto umutite 150g maslaca sobne temperature sa električnim mikserom, dodajući postepeno šećer 150 g, narendanu koru od 1 limuna, 2 jaja, a zatim dodajte 150g brašna i 50 ml sok od limuna (2 limuna).
- 4 Pečenje:**
Sipajte fil preko torte. Pecite na najnižem nivou električne rerne 45-50 min.
- 5 Ukrasite:**
Kada je kolač hladan, ukasite kriškama limuna i C šećerom u prahu.