

Limun kocke (3)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Testo:

- **250 g** mlevenog keksa
- **70 g** margarina
- **150-200 ml** gaziranog soka od pomaranče

Fil:

- 3 jaja
- **300 g** šećera
- **500 g** sitnog sira
- **50 g** margarina
- **1 kesica** želatina
- **200 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- **2** limuna

Preliv:

- **90 g** bele čokolade
- **40 g** margarina
- **4 kašike** gaziranog soka od pomaranče

Priprema

U keks umesati margarin i sok, manji pleh nauljiti staviti keks poravnati i peci na 175 stepeni oko 15 minuta.

Jaja umutiti sa 150 g šecera i skuvati krem na pari, u sir umešati margarin i preostali šecer, želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom. U krem od jaja umesati sir, otopljen želatin, šlag, rendanu koru i sok oba limuna. Krem preliti na koru i poravnati staviti u frižider.

okoladu otopiti sa margarinom umesati sok i preliti preko kreme, vratiti u frižider na nekoliko sati il ostaviti preko noci.

Savet