Rombovi od limuna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 lista**oblandi
- **250 g**marmelade od šipaka
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **1**limun
- **150 g**margarina
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Mutiti jaja sa šecerom dodati sok od limunai rendanu koru. Staviti da se kuva na pari. U toplu smesu dodati belu cokoladu i margarin pa mutiti mikserom da se iznednaci. List oblande premazati pola kolicine fila. Staviti drugi list pa premazati marmeladom. Na treci list oblande premazati preostalim filom i pokriti je cetvrtim listom tako da rupice budu okrenute prema filu. Kolac prisnuti teškim predmetom nekoliko sati, Pripremljen kolac premazati marmeladom posipati ukrasnim šarenim mrvice, seci na rombove.

Savet