

Meki troslojni kolač od limuna

Savršen desert za sve ljubitelje kolača od limuna! Isprobajte recept za troslojni kolač od limuna!

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 100 g šećera u prahu
- 75 g hladnog maslaca
- prstohvat soli
- naribana korica ½ limuna
- malo mlijeka

Krema od limuna:

- 600 ml mlijeka
- naribana korica i sok od 3 limuna
- 120 g šećera
- 4 žutanjka
- 100 g gustina

Biskvitno tijesto:

- 3 jaja
- 100 g šećera
- naribana korica 1 limuna
- 140 g glatkog brašna
- prstohvat soli
- 1 žličica praška za pecivo
- 50 g maslaca

Priprema:

U veću zdjelu ostavite brašno, sol, limunovu koricu, šećer u prahu i na kockice izrezan hladan maslac. Prstima izmrvite maslac u mješavini suhih sastojka. Mlijeka dodajte po potrebi, 7-8 žlica pa zamijesite glatko tijesto. Tijesto spremite u hladnjak na pola sata,

a zatim ga razvaljajte tako da bude malo veće od površine okruglog kalupa za torte (26 cm). Kalup namastite i pobrašnite, a zatim u njega pažljivo prenesite tijesto. Tijestom prekrijte dno i rubove kalupa, do cca 2 cm visine.

Za pripremu kreme naribanu limunovu koricu ubacite u 300 ml mlijeka i kratko ga prokuhajte da poprimi aromu limuna. Zasebno, na pari kuhajte žutanjke koje ste razmutili sa šećerom i limunovim sokom. Smjesu od limunovog sok i žutanjak kuhajte cca 10 min, dok ne postane svjetla i gusta.

Prokuhano mlijeko procijedite pa pomiješajte s kuhanom kremom od žutanjaka. Gustin razmutite s ostatkom mlijeka (200 ml) pa umiješajte u mješavinu prokuhanog mlijeka i na pari obrađenih žutanjaka. Vratite sve natrag u lonac u kojem ste prokuhali mlijeko i kuhajte kremu dok se ne zgusne, ako puding. Kuhanu kremu izlijte u neku drugu posudu i hladite uz miješanje dok ne postane mlaka. Ako vam se ne da miješati prekrijte vrh kreme prozирnom folijom i ostavite sa strane da se hladi.

Ohlađenu, odnosno mlaku kremu dobro izmiješajte pjenjačom i rasporedite preko pripremljenog prhkog tijesta. Preko kreme izlijte biskvitno tijesto. Za pripremu biskvitnog tijesta jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom. Zatim dodajte limunovu koricu pa brašno i prašak za pecivo. Sve lijepo izmiješajte tako da uklonite grudice pa na kraju dodajte maslac, otopljen i malo ohlađen.

Kolač pecite 30 minuta na temperaturi od 180 °C. Ako imate pećnicu s ventilacijom bit će dovoljna i temperatura od 170°C. Čačkalicom provjerite je li kolač pečen. Kolač ostavite u kalupu da se potpuno ohladi. Zatim uklonite obroč kalupa, posipajte kolač šećerom u prahu i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)