

Limun kocke



Već sam naziv ovog kolača odaje nam da je ovo izuzetno osvježavajući kolač. Jako je jednostavan za pripremu a kako se hladi preko noći u hladnjaku, djeluje svježije za ove vruće ljetne dane .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

5 jaja

180 g šećera

1 šećer vanilija

prstohvat soli

100 ml ulja

150 g brašna

1 prašak za pecivo

limunova koricu od jednog limuna

SASTOJCI ZA FIL :

250 ml limunovog soka (cijedenog)

800 ml vode

7 žlica šećera

1 šećer vanilija

4 pudinga od vanilije

200 g maslaca (sobna temperatura)

ZA PRELJEV :

7 žlica limunovog soka (cijedenog)

250 g šećera u prahu

DODATNI SASTOJCI :

250 g petit keksa

300 ml slatkog vrhnja

PRIPREMA :

1 . u limunovom soku razmutiti puding od vanilije ...

2 . u lonac staviti vodu skupa sa šećerom i šećer vanilijom da prokuha, pa dodati razmućeni puding te uz stalno miješanje kuhati još 1 minutu ...

3 . gumenom špatulom ostrugati fil s ruba lonca, te staviti prozirnu foliju direktno na fil kako se ne bi napravila kožica ...

4 . fil ostaviti da se u potpunosti ohladi ili ga možete kao i ja pripremiti dan ranije ...

5 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

6 . u posudu staviti jaja , šećer, šećer vaniliju , prstohvat soli i limunovu koricu te miksati oko 10 minuta . Nakon 10 minuta lagano dodati ulje te nastaviti miksati još 2 minute ...

7 . u smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo te laganim kružnim pokretima sve dobro sjediniti kako bi grudice brašna nestale ...

8 . veliki lim za pečenje (38×33) obložiti pak papirom te istresti biskvit i ravnomjerno ga rasporediti ... biskvit peći na 180 stupnjeva oko 25 minuta ...

9 . pečeni biskvit izvaditi skupa s pak papirom iz pleha te ga ostaviti oko 30 minuta da se u potpunosti ohladi ...

10 . ohlađeni biskvit okrenuti i položiti na pladanj , lagano skinuti pak papir te staviti obruč oko njega. Staviti biskvit na stranu kako bi dovršili fil ...

11 . u hladan fil dodati maslac (sobne temperature) te ga dobro izmiksati . Posebno umutiti slatko vrhnje (pazite da slatko vrhnje ne umutite previše)

12 . na biskvit redati fil , slatko vrhnje te petit keks . Tek kad se petit keks poreda na kolač može se pripremiti preljev ...

13 . šećer u prahu dobro izmiješati s limunovim sokom tako da grudice u potpunosti nestanu ...

14 . preljev preliti preko petit keksa te ga ravnomjerno premazati (preljev se maže malo brže jer se brzo steže) ...

15 . kolač ostaviti preko noći u hladnjaku kako bi petit keks omekšao ...

NAPOMENA :

Kolač se ne mora vaditi iz tepsije ako to ne želite . Ako želite ostaviti kolač u tepsiji onda samo prije pečenja biskvita namažite tepsiju maslacem, te stavite malo brašna na dno i ravnomjerno ga rasporedite po cijeloj tepsiji, a višak brašna istresite .

Kad se biskvit ispeče ostavite ga u tepsiji da se u potpunosti ohladi, te onda nastavite raditi kako je navedeno u receptu.

Kolač obavezno ostavite preko noći u hladnjaku, kako bi petit keks omekšao .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri