

# *Dekorissimo preporučuje*

## *Limun mini tart*

Dekorissimo Limun mini tart, osvežavajući kremasti kolač. Pravi se dan ranije, a količina je dovoljna za 8 mini tart kalupa.

Testo:

200g margarina (može 100g margarina + 100g maslaca)  
3 kašike šećera  
1 jaje  
3 kašike mleka  
1 prašak za pecivo  
500g brašna  
kora 1 limuna

Fil:

6 kašika šećera  
6 kašika brašna  
2 kašike gustina  
1l mleka  
250g margarina (maslaca)  
Sok od 1 većeg limuna

Testo:

Zamesiti margarin, šećer, jaje, mleko, prašak za pecivo, brašno i izrendanu koru limuna. Razviti tanku koru oklagiju uz dodavanje brašna, preneti u Dekorissimo kalupe za mini tart (prethodno dobro namazati maslacem i brašnom), višak testa odstraniti oklagijom. Kore peći dok ne porumene, oko 15minuta na 200C. Ostaviti da se prohlade, a potom ih pažljivo preneti na pripremljenu podlogu.

Fil:

Pomešati šećer, brašno i gustin, pa dodati mleko – toliko da bude tečno, pa polako sipati u proključalo mleko (ostatak od 1litar) i kuvati malo dok se ne zgusne. U ohladjen fil dodati prethodno umućen margarin sa iscedjenim sokom od limuna. Sve zajedno penasto umutiti.

Nafilovati po želji, ostaviti da prenoći.



*Dekorissimo*  
DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO