

Dolcela u mojoj kuhinji: Limun kocke

Nakon

par tjedana ?okolade, došlo je na vrijeme osvježenje i to u vidu kocka sa limunom. Iako ima bezbroj recepata sa limunom ovaj je posebniji jer se iskorištava cijeli limun – od korice do soka.

Na

internetu možete naći bezbroj verzija, ja sam ih sve pregledala i odlučila spojiti u ovaj jedan koji je bio hit na nedeljnom roštilju kao završno osvježenje.

Trik

je u tome da se cijeli limun usitni u blenderu i spoji sa Dolcela Gussnel jestivim kukuruznim škrobom + par jednostavnih sastojaka koje vjerojatno imate već u svojoj kuhinji.



Sastojci za podlogu:

125 g brašna

65 g šećera

Malo soli

115 g hladnog maslaca narezanog na kockice

Sastojci za punjenje:

1 limun, cca 130 g

1 [Dolcela Limun še?er](#)

200 g še?era

115 g maslaca na sobnoj temperaturi

4 jaja

15 g [Dolcela Gussnel jestivogkukuruznog škroba](#)

Malo soli



Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva.

Ja sam koristila 20*20 cm kockasti kalup za pe?enje, ali može se koristiti i okrugli pa rezati na kriške. Kalup premazati sa malo maslaca i obložiti papirom za pe?enje.

Za podlogu povezati sve suhe sastojke i dodati hladan maslac narezan na kockice. Smrviti sa rukama da li?i na pijesak i obložiti kalup te vilicom napraviti par utisaka da zrak može iza?i kod pe?enja. Pe?i cca 15

minuta dok rubovi ne budu zlatnožuti.



Kad se podloga peše, radimo punjenje.

Bitno je da se koriste nešpricani organski limuni jer koristimo cijeli limun. Ukoliko ne možete u svojoj blizini naći takve limune uzmite ove obične iz dužana i par puta ih blanširajte u vrućoj vodi da ispusti

eventualne dodatke koji se stavljaju na uvozno vo?e.

Tako?er je bitno da limun bude so?an, tj. onaj sa tanjom korom i više soka. Ako ste pak kupili limune koji imaju deblju koru, prerežite ga na pola i sa jedne polovice skinite svu koru a drugu polovicu ostavite cijelu.

Limun narezati na kockice i o?istite od koštica te stavite u blender. Tako?er u blender dodati še?er te blendati tako dugo dok se sve ne usitni i poveže.



Izvaditi iz blendera u posudu za miješanje i dalje miješati ru?nom mješalicom ili mikserom. Dodati maslac i nastaviti miksati, pa dodati jedno po jedno jaje, Dolcela Gussnel i sol te sve lijepo povezati.



Iako ne izgleda previše lijepo vjerujte mi kad se ispe?e bit
?e odli?no. Prelijte mješavinu preko svježe pe?ene podloge te vratiti u pe?nicu
na 35 minuta. Oko 30-te minute
provjeriti stanje i ako je ve? dobilo boju i dosta je ?vrsto a opet meko na
dodir – gotovo je.

Bitno je da nije skroz pe?eno ve? da sve sjedne na svoje mjesto

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

kad se ohladi. Pustiti da se ohladi na sobnoj temperaturi, i nakon toga u hladnjaku. Narezati na kockice i posipati šećerom u prahu.

