

Limunada od malina :)

Recepti? koji mi neide iz glave otkad sam ga prvi puta vidjela na blogu Annie's Eats pod imenom [Limunada od malina](#) (moj prijevod) i definitivno je bio dugo na mojoj "to do" listi :)

Nisam nešto pisala postove ovih dana jer ne nalazim vremena za to, ali nadam se da će drugi tjedan biti bilje pošto sam vam dužna još recept za Nougat tortu :)

U nastavku slijedi jedan osvježavajući recepti?, koji je iznenađujuće jednostavan za napraviti a nestane u trenu :)

Btw. uskoro bude i video recept ovog kolačiča u malo drukčijoj varijanti :)

p.s. opet riknuo foto?, mobitel je poslužio ;)



Sastojci:

250 g margarina

100 g šećera

250 g brašna

pola žličice soli

300 g šećera

kora 3 limuna

160 g brašna

prstohvat soli

350 g malina, smrznutih

6 bjelanjka

2 jaja

svježe iscijeđen sok 3 limuna



Zagrijati pešnicu na 180 stupnjeva. Pripremiti kalup sa pek papirom.

Elektrišni mikserom miksati margarin i šešer cca 2 minute. Smanjiti mikser i dodati brašno i sol dok se ne poveže. Utisnuti u kalup dobivenu masu. Peši cca 25 minuta dok ne dobije zlatnu boju.



U me?uvremenu napraviti punjenje od malina i limuna.



Pomiješati šećer, brašno, limunovu koricu i sol u većoj posudi i miješati dok se ne poveže. Maline pretvoriti u pire kroz cjedilo da se riješite sjemenki. Suhim sastojcima dodati bjeljanke i jaja i jako dobro ozmiksati. Umiješati pire od malina i limunov sok dok se sve ne poveže.



Preliti preko pripremljene kore i peži cca 35-40 minuta. Ohladiti na sobnoj temperaturi te prekriti i ohladiti u frižideru cca 2 sata. Razrezati na kocke i posuti šećerom u prahu!



Dobar tek :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
