

Srca od limuna

Contributed by Vanja
Srijeda, 11 Travanj 2007

TIJESTO

40 dkg brāna
20 dkg maslaca
16 dkg šećera
4 žumanca
4 žlice mlijeka
1 žlica prāka za pecivo

KREMA

4 žumanca
20 dkg šećera
sok od 4 limuna
limunova korica
20 dkg masla

Zamijesiti tijesto od sastojaka i ostaviti ga sat vremena u frižideru. Kalupom izrezivati srca a jednakom dijelu izdubiti i manje srce u sredini. Peći 8 minuta na 180. Za kremu kuhati na vetri žumanjke, šećer, limunov sok i koricu oko 1/2 sata. Kad se krema ohladi dodati izrađeni maslac i ostaviti da se stisne. Spajati po dva srca, puno i uplje, a između stavljati kremu. Posuti šećerom.