

Sočni limun kolač sa ricottom i maslinovim uljem

4 nešpricana limuna
180ml maslinovog ulja
100g glatkog brašna
130g kukuruznog brašna
2 žličice praška za pecivo
malo soli
3 jaja
150g šećera
sok od 2 limuna
250g ricotte

malo šećera u prahu

Koricu 2 limuna naribajte uobičajeno na sitnom ribežu, a koricu druga dva limuna ogulite nožićem za čišćenje krumpira pa ju još dodatno oštirim nožićem narežite na male, tanke trakice. Maslinovo ulje ulijte u mali lončić i dodajte mu koricu limuna koju ste pripremili na ovaj drugi način. Ugrijte i polako pržite dok se limunova korica ne zakovrča. Maknite sa vatre, žličicom skupite korica sa vrha i stavite ju na tanjurić sa šećerom u prahu. Uvaljajte ju u šećer i ostavite ulje da se malo prohladi.

Pećnicu ugrijte na 180°C.

Za to vrijeme pomiješajte suhe sastojke - brašna, prašak za pecivo, sol i ostatak limunove korice.

U drugoj posudi tucite mikserom jaja i šećer dok smijesa ne pobijeli i udovostruči se. Tada dodajte prohladeno maslinovo ulje i ricottu, te limunov sok i miksajte dok se smjesa ne ujednači. Tada velikom žlicom lagano umiješajte suhe sastojke.

Kalup za pečenje namažite maslacem i pobrašnite kukuruznim brašnom pa prelijte smjesu i zagladite joj površinu. Pecite 30-40 minuta u zagrijanoj pećnici na 180°C.

Ohladite, pa pospite po želji šećerom u prahu i posipajte onom limunovom koricom koju ste uvaljali u šećer.

