

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

.....

...

Kocke od limuna sa borovnicama



Sastojci:

Original [recept](#)

kora

250 g mlevenog keksa
80 g putera
1/4 šolje šećera
naribana kora jednog limuna

fil

200 g borovnica
2 žumanca
1 konzerva kondenzovanog mleka, zasladjenog
sok 2 manja limuna
naribana korica 1 limuna

U činiji pomešajte keks, rastopljeni puter, limunovu koricu i šećer. Mešajte(najbolje rukom) dok keks ne upije ravnomerno puter. Pleh za pečenje 20x30 obložite papirom za pečenje, sipajte

pripremljen keks pa ga rasporedite i utisnite. Pecite u unapred ugrejanoj rerni na 200 °C. Ostavite da se ohladi, do sobne temperature.

U činiju sipajte kondenzovano mleko, žumanca i koricu i sok limuna. Miksirajte dok ne postane blago lepljivo, dok se malo ne zgusne. Sipajte preko ohladjene kore, na kraju ravnomerno rasporedite borovnice. Pecite u unapred ugrejanoj rerni na 200 °C oko 25 minuta. Ostavite da se ohladi do sobne temperature pa stavite u frižider da se skroz rashladi. Ohladjen kolač iseците na kocke ili štangle.