



Limetkový koláč

Limetky dávajú koláču sviežu chuť, vhodný je aj na letné obdobie.

Potrebuje:

125 g	keksy
70 g	Palmarín
30 g	cukor kryštálový
3 ks	žltok
1 ks	salko
125 ml	Limetková šťava

Postup:

Rozdrvené keksy zmiešajte s Palmarinom a cukrom a zmes rozotlačte po okrúhlej forme na pečenie. Na krajoch zdvihnite do výšky 1-2 cm. Cesto 10 minút predpečte.

Vyšľahajte žltka, pridajte salko a na konci zľahka vmiešajte šťavu z limetiek. Zmes vylejte na cesto a dopečte (ešte asi 10-15 minút), kým žltková časť nestvrdne. Aspoň na 3 hodiny odložte do chladničky. Ozdobte šľahačkou a limetkami.

Celkový čas prípravy: **20 min.**

Čas pečenia: **25 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**
