Lemon Bars (Sitronbarer)



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 250 g smør
♥ 1 ts revet sitronskall

Sitronfyll:
♥ 6 egg
♥ 450 g sukker
♥ 2,5 dl presset sitronsaft
♥ 2 ts revet sitronskall
♥ 60 g hvetemel

Sitronglasur:
♥ 300 g melis
♥ 3 ss sitronsaft
♥ 1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Mørdeigsbunn:
Bland sammen ingrediensene til mørdeigen. Har du food processor, kan du ha alle ingrediensene i på en gang, og la maskinen gå til deigen samler seg. Det går da fint å bruke kjøleskapskaldt smør som deles opp i mindre biter. Har du ikke food processor, blander du først mel og melis sammen og deretter smuldre i romtemperert smør.

Press mørdeigen ut i bunnen på en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 160°C i 30 minutter, eller til den er gyllen.

Sitronfyll:
Til sitronkremen piskes egg og sukker sammen til luftig eggedosis. Pisk inn sitronsaft og fint revet sitronskall (se tips) og til slutt hvetemelet, til alt er godt blandet.

Hell blandingen over mørdeigsbunnen i formen. Stek videre midt i ovnen ved 160°C i ca. 45 minutter til. Sitronkremen skal da være stivnet, men fortsatt litt bløt (se tips). Slå av ovnen og la kaken stå i ettervarmen til ovnen er helt kald. Avkjøl kaken helt i formen, og sett kaken helst i kjøleskapet over natten (se tips).

Glasering og servering:
Løft kaken forsiktig ut av formen ved å ta tak i bakepapiret.

Rør sammen melis og sitronsaft, og tilpass konsistensen med en liten skvett vann hvis behov for det.

Smør glasuren over den kalde kaken ved bruk av en smørekniv. La kaken stå i kjøleskapet i en halvtime så melisglasuren stivner litt.

Bruk en stor, skarp kniv og skjær kaken opp i passe store barer.

Tips

♥ 2,5 dl presset sitronsaft tilsvarer ca 4 sitroner, men antallet avhenger av hvor store og saftige sitronene er.

♥ Kaken skal forbli noenlunde lys på toppen. Dekk over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie de siste 15 minuttene av steketiden, dersom du synes den begynner å bli mørk på toppen.

♥ Det gir best resultat dersom du lar kaken stå i langpannen i kjøleskapet over natten. Da er du garantert at sitronfyllet har satt seg skikkelig og at kaken blir lett å dele. Kaken blir dessuten mye lettere å få ut av formen.

♥ "Lemon Bars (Sitronbarer)" er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-bars-sitronbarer