Sitron- og kokosbarer (Lemon Coconut Slice)



Ingredienser

♥ 300 g Mariekjeks (se tips)
♥ 90 g kokos
♥ 100 g smør
♥ 300 g søt, kondensert melk (se tips)
♥ 1 ts revet sitronskall
♥ 0,5 dl sitronsaft

Glasur:
♥ 300 g melis
♥ 25 g smør
♥ 4 ss sitronsaft

Pynt:
♥ 2 dl kokosflak

Fremgangsmåte

Knus kjeksen. Bland kjekssmulene med kokos. Tilsett smeltet smør og søtet, kondensert melk, og deretter revet sitronskall og presset sitronsaft. Kna blandingen raskt sammen.

Kle en firkantet form (20 x 20 cm) med bakepapir. Ha kjeksblandingen i formen og klem den jevnt utover med fingrene. Sett formen i kjøleskapet i minst 3 timer, slik at kjeksblandingen stivner.

Pisk sammen melis, mykt smør og sitronsaft til en kremete glasur. Bre den over kaken i formen.

Dryss over kokosflak til pynt. Sett formen tilbake i kjøleskapet i ca. 1 time.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i rektangulære barer.

Tips

♥ I den originale oppskriften brukes knuste «Arrowroot biscuits», som er laget av stivelsen arrowroot (pilerot), men det går like fint å bruke Mariekjeks.

♥ Søt, kondensert melk kjøpes på hermetikkboks, og har lysegul farge og en tykk, klissete konsistens (ikke forveksle dette med usøtet, kondensert melk, som har hvit farge og tyntflytende konsistens).

♥ Kakene holder seg myke i mange dager. Pakk dem inn i plast og oppbevare kjølig. Kakene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitron-og-kokosbarer-lemon-coconut-slice