Lemon Coconut Bars (Sitronbarer med kokos)



Ingredienser

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

Sitron- og kokosfyll:
♥ 6 egg
♥ 450 g sukker
♥ 2,5 dl presset sitronsaft
♥ 2 ts revet sitronskall
♥ 30 g hvetemel
♥ 150 g kokos

Pynt:
♥ melisdryss

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 20 x 30 cm).

Stek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 160°C i 30 minutter, eller til den er gyllen.

Sitron- og kokosfyll:
Til sitronkremen piskes egg og sukker sammen til luftig eggedosis. Pisk inn sitronsaft og fint revet sitronskall (se tips). Bland hvetemel og kokos og vend dette deretter inn i sitronblandingen.

Hell blandingen over mørdeigsbunnen i formen.

Stek kaken 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).

Servering:
Løft kaken forsiktig ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Bruk en stor, skarp kniv og skjær kaken opp i passe store barer.

Dryss over melis før servering.

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 sitron- og kokosfyllet har satt seg skikkelig og at kaken blir lett å dele. Kaken blir dessuten mye lettere å få ut av formen.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

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

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