

Recept Lemonbars

Benodigdheden voor brownievorm van 20cm

- ◆ 200 gram Taartbodem en koekjes mix
- ◆ 50 gram suiker
- ◆ 30 gram bloem
- ◆ 2 eieren
- ◆ 150 gram lemon curd
- ◆ Sap van 1 citroen
- ◆ Poedersuiker / suikerbakkerspoeder



Werkwijze:

- ◆ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving taartbodem en koekjesmix. (Gebruik 200 gram mix, 75 gram boter, en een half ei.)
- ◆ Vet de vorm in.
- ◆ Rol het deeg uit tot ca. 5 mm dikte, en vul de vorm.
- ◆ Bak de bodem op 170 °C in 18 minuten gaar.
- ◆ Pers de citroen uit en meng dit sap met de suiker en bloem in een kom.
- ◆ Klop de eieren erdoor.
- ◆ Voeg de lemon curd toe en roer dit tot één geheel.
- ◆ Haal de koek uit de oven en verlaag de temperatuur naar 150 °C.
- ◆ Schenk het mengsel op de koek en bak het geheel nog eens 20 minuten.
- ◆ Laat de koek in de vorm afkoelen.
- ◆ Snij de koek in stukjes en bestrooi dit vlak voor het serveren met poedersuiker.
- ◆ (Tip: Gebruik suikerbakkerspoeder, dit smelt niet zoals de poedersuiker)

Eet smakelijk!