

Lemon Bars

Bereiding:

Dit is een Amerikaans recept en daar werken ze met cups, dat is een maatverdeling die wij hier niet kennen. Gebruik daarom een koffiebeker/kopje met de inhoud van 250 ml en meet daarmee de ingrediënten af.

Bereiding van de korst:

Verhit de oven voor op 180 graden. Doe de amandelen in een foodprocessor en pulseer tot het kleine stukjes zijn. Vermaal niet tot een brij, dus stop op tijd. Doe de amandelen over in een mengkom en voeg de honing, kokosolie, het cocosmeel en de eieren toe, meng alles goed door elkaar. Bekleed een vorm van circa 20 x 30 cm met bakpapier en verdeel de notenmassa gelijkmatig over de vorm en druk aan met je vingers of een lepel. Bak dit 15 minuten in de oven of tot het licht bruin begint te verkleuren. Laat de bodem afkoelen.

Bereiding van de bovenlaag:

Doe de eieren, het citroensap, de honing en het zout in een pannetje en roer goed door elkaar terwijl je het op middelmatig vuur verhit. Doe dan langzaam de kokosolie erbij en blijf roeren tot dit volledig is opgelost en opgenomen in het mengsel. Blijf goed roeren (eventueel met een handmixer) tot dit mengsel dikker begint te worden, dit gebeurt omdat de eieren stollen. Wanneer het een soort vla achtting structuur heeft kan de pan van het vuur en klop het nog even door en laat dan afkoelen. Als de massa koud is smeer je het over de korst en strooi de eventuele kokosrasp eroverheen. Zet dan in 4 uur in de vriezer om te laten opstijven en daarna over naar de koelkast. Snij in blokjes en serveer.

Ingredienten:

Nodig Voor De Korst:

2 koffiekopjes Vol **Rauwe Amandelen**

1/4 koffiekopje **Honing**

1/2 koffiekopje **Gesmoten Cocosolie**

2 eetlepels **Kocosmeel**

2 **Eieren**

Nodig Voor De Bovenlaag:

6 **Eieren**

1 koffiekopje Verse **Limoensap** 1/2 koffiekopje **Honing**

1/2 koffiekopje **Cocosolie**

Een Snufje **Zout**

Evt Wat **Cocosrasp**