Orange Bars (Appelsinbarer)



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 250 g smør
♥ 125 g melis
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts revet appelsinskall

Appelsinfyll:
♥ 6 egg
♥ 450 g sukker
♥ 2,5 dl presset appelsinsaft eller -juice
♥ 1 ss revet appelsinskall
♥ 60 g hvetemel

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

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 og knar inn revet appelsinskall til sist.

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.

Til appelsinfyllet piskes egg og sukker sammen til luftig eggedosis. Rør inn presset appelsinsaft, fint revet appelsinskall og til slutt hvetemelet, til alt er godt blandet.

Hell blandingen over mørdeigsbunnen i formen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 160°C i ca. 45 minutter til. Appelsinfyllet skal da være stivnet, men fortsatt litt bløtt. Slå av ovnen og la kaken stå i ettervarmen til ovnen er helt kald. Ta kaken ut av ovnen og sett den i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter løftes kaken ut av langpannen og deles i små firkanter. Sikt over melis før servering.

Tips

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

♥ Kakene er fine å fryse.

♥ Se også **Lemon Bars (Sitronbarer)** som er basert på samme oppskrift, men med sitron i stedet for appelsin.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/orange-bars-appelsinbarer