

## Greek yoghurt lemon bars



### Ingrediënten

- 200 g digestivekoekjes
- 100 g Pur Natur verse trommelkarneboter
- 150 g roomkaas
- 150 g Pur Natur yoghurt Greek style citroen
- 50 g kristal suiker
- 1 mespunt zout
- 1 ei + 1 eiwit
- 1 el citroen zeste
- 30 ml citroensap
- 1 el vanille extract
- 2 el bloem

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een bakblik in met boter of bekleed met bakpapier. Maak de koekjes fijn en meng met de gesmolten boter. Verdeel ze over de bodem van de bakvorm en druk aan met de bolle kant van een eetlepel. Bak gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven. Roer de roomkaas luchtig en voeg de Greek style yoghurt, suiker, een mespunt zout toe en roer goed om. Voeg dan het ei en het eiwit toe en klop luchtig met een garde. Voeg citroensap, vanille-essence en citroenrasp toe en spatel er de bloem door. Verdeel de vulling over de wat afgekoelde gebakken koekjesbodem en strijk glad. Bak nog 25-30 minuten verder. Laat 3 uur opstijven alvorens in bars te verdelen.