

Key Lime Pie

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

Zutaten Boden

- 400 g Petit Beurre
- 80 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung Boden

Petit beurre im Mixer klein mahlen, mit der weichen Butter und dem Salz zu einer Masse verrühren, in die Form füllen und leicht andrücken. Bei 190° C im Ofen 6 Minuten backen und auskühlen lassen.

Zutaten Füllung

- 2 Eigelb
- 400 ml Kondensmilch, gezuckert
- 1,3 dl Limettensaft
- 1 Limette, Schale abgerieben

Zubereitung Füllung

Die Eier trennen und das Eiweiss in die Kühle stellen. Die Eigelbe zusammen mit der Kondensmilch schaumig rühren. Den Limettensaft und Zeste dazugeben und gut unterrühren

Die Masse in die Backform geben, gleichmässig verteilen und ca. 20-25 Minuten backen.

Zutaten Glasur

- 2 Eiweiss
- 125 g Puderzucker

Zubereitung Glasur

Das Eiweiss und Puderzucker schlagen bis der Eischnee schnittfest ist. Die Eiweissmasse auf der Kuchenoberfläche verstreichen und bei 200 Grad backen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Auskühlen lassen und portionieren