Key Lime Meringue Pie



Ingredienser

Paibunn:
150 g hvetemel
125 g kaldt smør
1 ss melis
1 ss kaldt vann

Fyll:
400 g søtet kondensmelk (se tips)
6 eggeplommer
5 stk lime

Marengslokk:
6 eggehviter
200 g sukker

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet i noen sekunder til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor, kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett vannet og kna deigen raskt sammen.)

Trykk deigen jevnt utover i bunn og kanter på en smurt paiform (26 cm i diameter), gjerne med avtagbar kant. Prikk bunnen med en gaffel. Fest en remse aluminimumsfolie langsmed kanten på kaken. Forstek paibunnen på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i 15 min. Ta den ut av ovnen og fjern aluminiumsfolien forsiktig. Sett kakebunnen tilbake i ovnen på nederste rille og stek i 10 min til uten

folien. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl. Slå ned varmen på ovnen til 180°C.

Pisk sammen eggeplommer og kondensmelk med en stålvisp. Riv skallet av to av limene og tilsett i eggeblandingen. Press saften ut av limefruktene og mål opp 1 dl av saften. Ha denne limesaften i eggeblandingen. Hell fyllet i paiskallet.

Sett kaken forsiktig tilbake i ovnen på nederste rille (pass på så ikke fyllet skvulper over kanten), og stek i 20 min. Ta kaken ut av ovnen. Slå ned varmen på ovnen enda et hakk til 150°C.

Stivpisk eggehvitene. Tilsett sukkeret litt og litt under pisking, og pisk videre til du får en tykk marengs. Fordel marengsen i et tykt lag oppå kaken. Stek på nederste rille i ovnen i 15-20 min, til marengsen har fått litt farge på toppen (flytt kaken eventuelt opp til midterste rille i ovnen på slutten av steketiden). Ta kaken ut av ovnen og avkjøl før servering.

Tips

Husk at det er forskjell på sukret kondensmelk og vikingmelk, selv om begge deler kjøpes på hermetikkboks. Søtet, kondensert melk er søtere, brunere og mye tykkere i konsistensen enn vikingmelk. Du får kjøpt begge deler for eksempel hos ICA Maxi. 1 boks tilsvarer ca 400 g.

Kaken smaker aller best samme dag som den er laget.

- -

Slim: You know, Steve, you're not very hard to figure. Only at times. Sometimes I know exactly what you're going to say - most of the time. The other times (She sits in his lap), the other times you're just a stinker. (She plants a kiss on his lips.)
Steve: What'd you do that for?
Slim: Been wondering whether I'd like it.
Steve: What's the decision?
Slim: I don't know yet.
Her verdict of his kissing talent requires a second kiss. Then, after kissing him again, he appears baffled. She suggests to her passive partner as she stands: It's even better when you help.

When this remark doesn't work and produce a satisfactory reaction, she propositions him midway from leaving his room with other famous lines, delivered with a purring, warm voice:

Slim: (She holds up the bills again.) Uh, sure you won't change your mind about this?
Steve: (affirmatively) Uh-huh.
Slim: This belongs to me and so do my lips. I don't see any difference.
Steve: Well, I do.
Slim: Okay. You know you don't have to act with me, Steve. You don't have to say anything and you don't have to do anything. Not a thing. Oh, maybe just whistle. (She opens his door and pauses.) You know how to whistle, don't you, Steve? You just put your lips together - and blow.

He continues to remain seated in his chair, smoking a cigarette. After she has left, he makes the sound of a cat-call whistle - and then chuckles to himself.

(Berømt scene fra den klassiske kjærlighetsfilmen "To Have and Have Not" (1944), som er basert på en omskrevet versjon av novelle med samme navn som Hemingway skrev mens han bodde i Key West (1937). Humphrey Bogart og Lauren Bacall som spiller hovedrollene Harry 'Steve' Morgan og Marie 'Slim' Browning ble etter innspillingen et par også i virkeligheten.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/key-lime-meringue-pie