Key Lime Pie



Ingredienser

Kjeksbunn:
300 g Digestive kjeks
175 g smør

Fyll:
8 eggeplommer
800 g søt kondensert melk (2 bokser, se tips)
2,5 dl presset lime saft (se tips)
2 ts revet limeskall

Pynt:
2,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
2 stk lime (se tips)

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Press blandingen utover i bunn og kanter på en form (24 cm med høye kanter, se tips). Stek kjeksbunnen midt i ovnen ved 170°C i 10 min, til den er gylden og fast. Avkjøl helt.

Skru varmen på ovnen ned til 150°C.

Pisk eggeplommer og kondensert melk sammen med en stålvisp. Tilsett revet skall og presset saft fra lime. Fortsett å piske et par minutter med stålvisp til blandingen blir jevn og tykk.

Hell blandingen i formen. Stek kaken videre midt i ovnen ved 150°C i 25 minutter. Fyllet skal bli fast på overflaten, men være bløtt inni. Avkjøl kaken i kjøleskapet i et par timer (og helst over natten) til den er helt kald og fyllet får festnet seg.

Pisk kremfløte med vaniljesukker. Pynt kaken med sprøytet krem og halve limeskiver.

Tips

♥ Små lime fås kjøpt i de fleste norske matbutikker. Kaken blir i praksis like god om du bruker den andre typen lime (persiske lime) som er litt større. 2,5 dl presset limesaft tilsvarer 8-12 stk, avhengig av hvor saftige de er.

♥ Søt kondensmelk ("sweetened condensed milk") er tykk, gulaktig og kremete melk som kjøpes på hermetikkboks. 1 boks tilsvarer 400 g, så du trenger altså 2 bokser til denne kaken. Produktet må ikke forvekslet med Vikingmelk ("evaporated milk"), som også kjøpes på hermetikkboks, men som er usøtet og mye hvitere og tynnere i konsistensen.

♥ Det er litt vanskelig å flytte på den ferdigstekte kaken, så det beste er å steke den i en paiform eller i en form der kanten er festet direkte til et kakefat (Bake it easy fra Porsgrunn).

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

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