



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t. 30 min.

Tilberedningstid: 25 min.

Amerikansk

Ingredienser

Crust:

220 g digestive

50 g sukker

115 g usaltet smør, smeltet

Fyld:

6 æggeblommer

3 spsk fint reven limeskal

2 dåser (2 x 397 g) sødet kondenseret mælk

2 dl friskpresset limesaft (svarer til omkring 8-12 limefrugter)

Gele:

200 g lime

100 g sukker

½ dl vand

2½ blade husblas

Pynt/tilbehør:

Flødeskum

Beskrivelse

Crust:

Tag et tærtefad og smør den let i bunden og siderne.

Knus kiksene fint og kom dem i en skål sammen med sukkeret. Tilsæt det smeltede smør, og miks det sammen med en gaffel, til smørret er blandet godt sammen med kiksene. Hæld blandingen i den forberedte form. Start i midten og pres gradvist dejen ned og udad mod siderne med fast hånd, til blandingen er godt fordelt og udgør en jævn crust.

Stil crusten på køl, mens du forbereder fyldet.

Fyld:

Forvarm ovnen til 180 grader.

Kom æggeblommerne i en røreskål. Pisk æggeblommerne og den revne limeskal, til det er blandet godt sammen. Tilsæt kondenseret mælk og limesaft, og pisk til det er blandet godt. Tag crusten ud af køleskabet og hæld fyldet i.

Tilberedning:

Bag den i 22-25 minutter, eller til fyldet har sat sig. Det skal være nogenlunde fast at røre ved. Tag tærtefadet ud af ovnen, og lad den køle af på en rist. Lad den så hvile i køleskabet i minimum 1 timer.

Pynt med gele:

Læg husblassen til gelen i koldt vand. Riv limene og gem den revne skal til senere. Skær limene i skiver og varm dem op med vand og sukker, til de er møre og bløde. Sigt saften fra, det er den, du skal bruge, og lad den køle ned til den er fingervarm. Der skal være ca ¾ - 1 dl.

Kram vandet fra husblassen, rør det i limesaften, til det er opløst. Hæld geleen over fyldet i tærtefadet. Kom det revne limeskal ovenpå geleen. Stil den i køleskabet i minimum en time før servering.

Servering:

Før servering pynt med flødeskum eller kom det i en skål og server sammen med key lime pie.