

KEY LIME PIE

ZUTATEN

125 g Butterkekse
115 g Butter
Abrieb von 3 Limetten
4 Eier
400 ml gesüßte Kondensmilch
Saft von 5 Limetten

evtl. 1 Limette und Sahne

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes müsst ihr die Kekse in einen Plastikbeutel füllen und diesen gut verschließen, dann zerkleinert ihr die Kekse mithilfe von einem Nudelholz zerkleinern. Dann schmelzt ihr die Butter in einem Topf und vermengt beides miteinander. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Dann drückt Ihr die Keksmasse in Eure Tortenform und gebt dies in den Kühlschrank.
3. Die 5 Limetten erst heiß abwaschen, dann 3 abreiben und im Anschluss alle 5 auspressen. Den Limettensaft und -abrieb mit der Kondensmilch und den Eiern rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Die Masse auf dem Keksteig verteilen und für 30 Minuten, auf mittlerer Schiene, in den Backofen geben.
5. Den Tarte abkühlen lassen und mit Limetten und Sahne verzieren.

