



Key Lime Pie, 23–25 cm ø

Von Cynthia Barcomi

Zutaten:

Für den Boden

170 g Zwieback, fein gemahlen
50g Zucker
90g Butter, geschmolzen
¼ TL Salz
eine Prise Zimt

Für die Füllung

4 Eigelb (das Eiweiß für das Baiser aufheben)
feine geriebene Schale von 2 bis 3 Limetten, etwa 2 EL
400 g gesüßte Kondensmilch
150 ml Limettensaft

Für das Baiser

½ TL Essig
¼ TL Salz
4 Eiweiß
180 g Zucker

Zubereitung:

Ofen auf 175 °C vorheizen. Backform einbuttern.

Boden: Den fein zermahlenen Zwieback mit Butter, Salz und Zimt vermengen. Fest an den Boden und den Seiten der vorbereiteten Backform drücken. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter in der Form kurz auskühlen lassen. Die Ofentemperatur auf 170°C Umluft reduzieren.

Füllung: Mit einem Schneebesen Eigelb mit Kondensmilch aufschlagen. Den Limettensaft gründlich unterrühren gefolgt vom Limettenabrieb. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Pie 16 bis 17 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, bis die Pie Zimmertemperatur erreicht hat.

Für das Baiser Topping: Eine Schüssel sowie den Schneebesen mit Essig und Salz (aus)wischen, dann die Schüssel auf ein Wasserbad mit köchelndem Wasser setzen. Eiweiße und Zucker hineingeben und über dem Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat - etwa fünf Minuten.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen (Achtung – die Schüssel ist heiß!) und mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine 5 Minuten bei hoher Geschwindigkeit weiterschlagen, bis die Masse kühl ist und Spitzen bildet.

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Das Baiser mit einer Palette oder Spritzbeutel auf dem Pie verteilen und in den vorgeheizten Ofen für 8 bis 10 Minuten backen, bis das Baiser etwas Farbe angenommen hat. Die Pie auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen und vor dem Servieren mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.