

Key Lime Pie mit Baiserhaube



Zutaten Boden:

200 g Vollkornbutterkekse

130 g Butter

Zutaten Füllung:

6-7 unbehandelte Limetten - (sollte 150 ml Limettensaft ergeben)

4 Eigelb

1 Dose (397g) gezuckerte Kondensmilch - (gibt es fertig zu kaufen, bitte keinesfalls durch normale Kondensmilch ersetzen, das würde die Konsistenz verändern!)

Zutaten Baiser:

4 Eiweiß

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerkrümeln. Kekse und geschmolzene Butter vermischen.

Die Masse in eine Springform (26 cm) geben und verteilen. Dann mit der geschlossenen Faust oder dem Löffelrücken fest andrücken. Darauf achten, dass keine Löcher im Kuchenboden sind. Etwa 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 175 Grad Umluft (190 Grad Ober und Unterhitze) vorheizen.

Das Grüne der Limettenschale abreiben. Limetten auspressen.

Eigelb und gezuckerte Kondensmilch mit einem Mixer aufschlagen, mit Limettensaft und abgeriebener Limettenschale mischen.

Die Masse in die vorbereitete Teigkruste gießen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen etwa 25 Minuten backen, danach etwas abkühlen lassen.

Eiweiß mit Zucker zu steifem Eischnee schlagen, dekorativ auf den gebackenen Kuchen streichen. Im Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze weitere 15 Minuten backen (Umluft ist nicht zu empfehlen).

Den Key Lime Pie nun vollständig auskühlen lassen, am besten ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.