

Key Lime Pie

Für eine Springform Ø 22cm
Dauer: 50 min.

Zutaten

- 175 g Löffelbiskuits
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 3 Limetten
- 4 Eier
- 80 g Butter
- 1 TL Zimt



Zubereitung

1. Backofen auf 190°C vorheizen
2. Eier trennen, Limetten auspressen
3. Löffelbiskuits im Mixer ganz fein mahlen
4. Gemahlene Löffelbiskuits mit Zimt und der Butter (in kleinen Stücken) in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer einheitlichen, krümeligen Masse verarbeiten
5. Die Springform einfetten und die "Teigmasse" einleeren
6. Mit den Händen gut festdrücken, am Rand etwas in die Höhe drücken
7. In einer Schüssel mit dem Handrührgerät die Eigelbe, den Limettensaft und die Kondensmilch gründlich vermischen
8. Auf den "Teig" leeren, die Form auf mittlerer Rille 20 min. backen
9. Etwas auskühlen lassen, in der Zwischenzeit die Eiweisse mit 4 EL Zucker steifschlagen
10. Eischnee auf dem Lime Pie verteilen
11. Temperatur des Backofens auf 180°C Grill umstellen und den Lime Pie für weitere 7 - 10 min. auf die mittlere Rille geben

