

Key Lime Pie

Toplam 33 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılımlar 2/10

Key lime pie, lime dolgusu ve bisküvi tabanlı ferah ve ipeksi bir ABD Florida tatlısıdır.

Malzemeler

- 200 gr Bisküvi
- 70 gr Tereyağ
- 400 gr Yoğunlaştırılmış süt
- 1 su bardağı Krema
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.5 su bardağı Lime suyu

Yapılışı

1. Bisküvi tabanı kalıba bastırarak 180°C fırında 10 dakika pişirin.
2. Key lime dolgusu için kremayı ve suyu pürüzsüzleştirin.
3. Dolgu karışımını tabana dökün.
4. Tartı 160°C fırında merkez hafif sallanacak kıvamına gelene kadar 15-18 dakika pişirin.
5. Tamamen soğutup en az 2 saat dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Tartı tam soğutmadan kesmemek dolguyu düzgün tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne lime kabuğu rendesi ve krema ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta