

Key Lime Pie

Toplam 153 dk

Hazırlama 118 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 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

- Bisküvi tabanı kalıba bastırıp 10 dakika soğutun.
- Yoğun süt, yumurta sarısı ve lime suyunu 2 dakika çırpın.
- Dolguyu tabana dökün ve yüzeyi düzeltin.
- Tartı 170°C'de 15 dakika pişirin, dolgu çatlamasın.
- Tartı 2 saat soğutun, keserken dolgu akmasın.
- Serviste krema ve ince lime kabuğu rendesi ekleyin.

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