

# Key Lime Pie

Denne opskrift stammer fra Key West i Florida, deraf navnet. Den er meget nem at lave, og smager super godt!

## Du skal bruge:

*Til bunden:*

220 g digestive kiks

50 g sukker

115 g usaltet smør, smeltes

*Til fyldet:*

6 æggeblommer

3 spsk fintreven limeskal

2 dåser kondenseret mælk

2 dl limesaft (ca. 8-9 stk. limefrugter)

## Sådan gør du:

1. Smør bund og sider i en rund tærteform let. Herefter laves bunden. Rør knuste digestive kiks og sukker sammen i en skål med en gaffel. Tilsæt smørret, og bland det hele med gafflen, til det er blevet en ensartet masse.

2. Hæld blandingen ned i formen. Start i midten og pres gradvist dejen ned og ud mod siderne med en fast hånd, til blandingen er godt fordelt.

3. Dæk bunden med husholdningsfilm og stil den på køl, mens du forbereder fyldet.

4. Forvarm ovnen til 180 grader. Risten i ovnen sættes på ovnens anden nederste ovnribbe.

5. Pisk æggeblommer og reven limeskal, til det er blandet godt. Tilsæt kondenseret mælk og limesaft, og pisk, til det er blandet helt sammen. Hæld fyldet oven i den færdiglavede bund.

6. Bag din tærte i 22-24 minutter, eller til det midterste fyld har sat sig. Det må ikke være for wobly.

7. Lad tærten afkøle på en rist. Sæt den derefter på køl i køleskabet i min. 2 timer. Når tærten skal serveres, kan der evt. rives lidt ekstra limeskal ud over den.

Velbekomme!