KEY LIME PIE

ZUTATEN **für 1 Pie, ergibt ca. 12 Portionen**

Pies

1	**Stk**	**27148 Tortenboden Mürbeteig süss Ø 26 cm**
8	Stk	Limetten
3	Stk	Eigelb
400	Gramm	süsse Kondensmilch

Meringage

4	Stk	Eiweiss
1	Prise	Salz
250	Gramm	Zucker
		einige Tropfen Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Pie:
Mürbeteigboden im auf 180 °C vorgeheizten Ofen während ca. 15 Min. blind vorbacken.

Eine Limette abreiben, alle Limetten auspressen, sodass sich insgesamt 150 g Limettensaft ergeben. Beiseite stellen.

Limettenabrieb mit 3 Eigelb für 3 Min. im Mixer aufschlagen. Kondensmilch hinzufügen und nochmal 5 Min. aufschlagen. Limettensaft nach und nach hinzugeben und bei niedriger Drehzahl ebenfalls untermixen. Mischung 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, anschliessend auf den Mürbeteigboden füllen und für 25 Min. bei 160 °C backen.

Meringage:
Eiweiss, Salz, Zitronensaft und Zucker in eine fettfreie Chromstahlschüssel geben und mit dem Mixer aufschlagen, bis ein fester, glatter Schaum entsteht. Die Meringage auf dem Pie verteilen und mit dem Bunsenbrenner verzieren.