

Florida Key Lime Pie

Zutaten:

100 g Butter
250 g Löffelbiskuit

4 Eier
1 Dose gesüßte Kondensmilch
Saft von 6 Limetten
6 EL Zucker
0,5 TL Speisestärke

Backzeit ca. 25 – 30 min bei 175 Grad im Heißluftofen.

Die Eier trennen, mit 2 EL Zucker und der Speisestärke steif schlagen. Butter schmelzen lassen, Löffelbiskuit in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz zu Bröseln zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tarte Form geben und mit dem Löffel einen Boden mit einem ca. 2 cm hohen Rand andrücken.

Die Eigelb mit der gesüßten Kondensmilch, Limettensaft und dem restlichen Zucker verrühren und auf dem Boden verteilen. Mit einem Löffel den Eischnee darauf verteilen und bei 175 Grad solange backen, bis der Baiser gebräunt ist und die Limettencrem stockt.