



Key Lime Pie

POHJA:

200 g kokojyväisiä digestivekeksejä
100 g voita

TÄYTE:

1 tlk (397 g) kondensoitua maitoa
200 g vaniljatuorejuustoa
3 limetin kuoriraaste
1 $\frac{1}{2}$ dl limettimehua (noin 5 limetistä)
 $\frac{3}{4}$ dl perunajauhoja
1 dl [SAM HUNAJA & INKIVÄÄRIÄ](#)
4 keltuaista

PÄÄLLE:

2 dl kuohu- tai vispikermaa
1 $\frac{1}{2}$ tl sokeria
1 tl vaniljasokeria

limetin kuoriraastetta

VALMISTUS:

1. Vuoraa neliskanttinen uunivuoka (20 x 20 cm) leivinpaperilla. Voit valmistaa piirakan myös tavallisessa piirakkavuoaassa.
2. Hienonna digestivekeksit tehosekoittimella. Sulata voi ja sekoita joukkoon keksimurska. Painele seos vuoan pohjalle.
3. Yhdistä kondensoitu maito ja vaniljatuorejuusto keskenään vatkaamalla sekoittaen. Pese limetit huolellisesti ja raasta kuori. Purista limettimehu. Sekoita limettimehun joukkoon perunajauhot. Lisää tuorejuustoseokseen hunaja-inkivääri, kuoriraaste ja mehu-perunajauhoseos. Lisää lopuksi keltuaiset.
4. Kaada täyte vuokaan. Paista 175 asteessa 25 minuuttia.
5. Jäähdytä ja nosta jääkaappiin useaksi tunniksi, mielellään yön yli. Nosta kylmä piirakka leivinpaperin avulla vuoasta. Leikkaa annospaloiksi tai laita tarjolle sellaisenaan.
6. Mittaa kulhoon kerma ja sokerit. Vatkaa notkeaksi vaahdoksi. Annostele lusikalla kermanokareita leivosten päälle. Koristele limetin kuoriraasteella. Kinuskikissa.fi