HAUGEN-GRUPPEN

Key Lime Pie (1 personer)

Preparation



Kör kex, smält smör och vaniljsocker i en mixer till en grynig massa. Tryck ut degen i en form med löstagbara kanter och grädda 5 minuter i 200 grader, låt sedan svalna.

Rör ihop (vispa ej) den kondenserade mjölken med äggulorna, limejuice och det smälta gelatinet (se anvisning på förpackningen). Slå i smeten i det avsvalnade skalet och kyl i ca 4 timmar. Garnera gärna med jordgubbar, lime och citronmeliss innan servering.

Produkter

digestivekex	250g
smör	100g
vaniljsocker, gärna Törsleff´s Vanila	1 tsk
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
äggulor, ekologiska	4 st
färskpressad limejuice	1 dl
Gelatinblad	2 blad

*Allergens