



Key lime pie

🕒 20 + 12 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 200 g roomboter koekjes
- 🇨🇦🇺🇸 50 g roomboter
- 🇨🇦🇺🇸 1 blikje gecondenseerde melk, gezoet
- 🇨🇦🇺🇸 4 eieren
- 🇨🇦🇺🇸 3 limoenen

Key lime pie is een Amerikaanse taart die oorspronkelijk uit Florida komt. Een key lime pie wordt met 'key limes' gemaakt, maar helaas hebben we die hier niet. Dus wij maken deze met gewone limoenen. Dit maakt 'm gelukkig niet minder lekker.

MATERIAAL: springvorm (22 cm ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Verkruiemel de koekjes met een keukenmachine.
2. Smelt de boter en voeg de gesmolten boter toe aan de koekkrumels.
3. Meng dit goed door elkaar.
4. Verdeel de koekkrumels over een ingevette taartvorm en druk het geheel aan met de bolle kant van de lepel.
5. Zet ondertussen de taartvorm in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Snijd de limoenen doormidden en doe het sap in een kommetje.
8. Gooi de limoenen niet weg, want je hebt ook nog wat limoenrasp nodig.
9. Doe de eieren en gecondenseerde melk in een kom.
10. Mix dit goed door elkaar met een elektrische mixer.
11. Als dit goed gemengd is kan het limoensap (van alle limoenen) erbij.
12. Blijf ondertussen goed mengen en voeg dan ook de rasp toe van de limoenen.
13. Giet dit mengsel over de koekjesbodem.
14. Bak de taart ongeveer 12 minuten in de oven.
15. Haal de taart uit de oven en laat een half uurtje afkoelen op het aanrecht.
16. Zet daarna een paar uur in de koelkast.
17. Serveer de taart met een toef slagroom.



Bron: lekkerensimpel.com