

Key lime paj

Key lime paj

10 – 12 port

Botten:

125 g smält smör

200 g digestivekex

Fyllning:

5 äggulor

400 g kondenserad mjölk

2 msk finrivet limeskal

1 dl färskpressad limejuice

ev. 1 msk vaniljsocker

Garnering:

tunna skivor lime

Ugn 175 grader

Smält smöret. Krossa kexen i en mortel eller en matberedare.

Häll smulorna i en bunke. Blanda i det smälta smöret.

Tryck smulmassan i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diam.

Grädda i mitten av ugnen ca 8 – 10 minuter. Låt svalna.

Fyllning:

Blanda äggulorna med den kondenserade mjölken, limejuicen, limeskal och ev. vaniljsocker.

Rör försiktigt till en slät blandning och häll smeten i formen. Sila bort limeskalen.

Grädda ytterligare 15 minuter.

Garnera med limeskal och vispad grädde om man önskar.