



Key lime pie

Een frisse taart uit Florida met een romige, zurige limoenvulling op een krokante bodem van verkruimelde koekjes. Verrukkelijk verkoelend met een toef slagroom.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	8	Dessert

Ingrediënten

- 250 gr digestive koekjes
- 120 gr boter, gesmolten
- 2 el suiker
- 400 gr gezoete gecondenseerde melk
- 4 eierdooiers
- 150 ml vers limoensap
- 2 el limoenrasp
- 250 ml slagroom
- 2 el bloedsuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Verkrummel de koekjes fijn in een keukenmachine of stamp ze fijn in een diepvrieszak met een deegroller.
3. Meng de koekkrummels met de gesmolten boter en de suiker tot een samenhangend, vochtig mengsel.
4. Bekleed de bodem en de rand van een ingevette taartvorm van 23 cm met dit mengsel en druk stevig aan. Bak de bodem 8 minuten voor en laat licht afkoelen.
5. Klop ondertussen de eierdooiers los in een kom. Voeg de gecondenseerde melk toe en roer tot een glad mengsel.
6. Roer het limoensap en de limoenrasp erdoor. De vulling zal licht indikken door de zuurtegraad van het sap.
7. Giet de vulling op de voorgebakken bodem en bak de taart 15 minuten, tot de vulling net is opgesteven maar nog licht trilt in het midden.
8. Haal de taart uit de oven en laat hem volledig afkoelen op een rooster. Zet hem daarna minstens 3 uur in de koelkast.
9. Klop de slagroom met de bloedsuiker stijf en werk de taart vlak voor het serveren af met toefjes slagroom en wat extra limoenrasp.

Tip

Gebruik zoveel mogelijk vers geperst limoensap voor de beste smaak. Rol de limoenen voor het persen even stevig over het aanrecht om meer sap te krijgen. Laat de taart gerust een nacht in de koelkast staan: hij smaakt de volgende dag nog beter.

Lekker met

Serveer de taart goed gekoeld, rechtstreeks uit de koelkast.

Dranktip

Een glas prosecco of een cocktail met limoen en munt past perfect bij de frisse, zurige smaken van deze taart.