

Enkel “key-lime-pai” med sprø kjeksbunn



Her er oppskriften på noen deilige (og mektige) terter med syrlig, kremet fyll og sprø kjeksbunn. En god sommerdessert og kanskje det nærmeste vi kommer solskinn på en vanlig onsdag?

#norsksommer ☐

(4 miniterter ca 10 cm i diameter, mine har løs bunn og er “non-stick”)

Bunnen:

125 g digestive kjeks

50 g smeltet meierismør

Fyllet:

200 g søtet kondensert melk (du finner det i velassorterte matbutikker, jeg har også sett det på Kiwi. NB. Ikke vikingmelk

0,6 dl limesaft (av ca 2,5 økologiske lime), smak deg frem

Finrevet skall av en økologisk sitron, bare det gule (du kan selvsagt også bruke økologisk limeskall, men da er det lurt å sile blandingen før du har den i paibunnene).

0,5 ts vaniljesukker

1 egg

1 eggeplomme

Sett ovnen på 200 grader, vanlig under- og overvarme. Kjør kjeksene i en blender til fine smuler og bland med det smeltede smøret. Press kjeksblandingen i et jevnt lag i bunnen og langs kanten av terteformene. Forstek tertebunnene i ca 8 minutter, pass på at de ikke blir brent. Ta ut og avkjøl.

Skru ned temperaturen til 195 grader. Bland kondensert melk, limesaft, sitronskall og vaniljesukker i en bolle. Tilsett egg og eggeplomme og rør forsiktig til alt er blandet. La stå i ca 15 minutter slik at smakene får satt seg. Hell fyllet forsiktig i de avkjølte formene. Stek midt i ovnen i 10 minutter. Avkjøl helt før du serverer den med litt pisket krem og jordbær.

