

Ingrediënten voor 4 personen

250 g koekjes (bon maman kokoskoekjes, digestief, of shortbread) 100 g boter, zacht
1/4 tl zout variant: mespunt gemalen kruidnagelen en/of gehakte pijnboompitten erdoor
Vulling: 1 pak roomkaas (200 g) 1 blik a 400 g gecondenseerde melk 1 pak 125 ml sour cream rasp en sap van 3 limoenen 2 blaadjes witte gelatine

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

No bake key lime pie

De key lime pie is een Amerikaanse klassieker en wordt meestal in de oven gemaakt. Ik heb een aantal recepten uitgeprobeerd, maar vind de no bake versie duidelijk lekkerder en vooral frisser. Belangrijk is, dat de taart 24 uur in de koelkast opstijft.

Vorbereiding

Vet een taartvorm NIET in, en doe bakpapier op de bodem. Blitz de koekjes (evt met pijnboompitten), doe over in een beslagkom, en doe de boter, zout en evt kruiden erbij erbij. Meng met de pastryblender. Maak hiervan een bodem in de taartvorm. Zet weg in de KK. Rasp 3 limoenen en pers het sap uit in een glaasje. Week 3 blaadjes gelatine.

Bereidingswijze

Vulling: klop de eerste twee ingredienten los in de beslagkom. Verwarm het limoensap en los de gelatineblaadjes erin op. Voeg de sour cream, limoenrasp en limoensap met de gelatine toe aan het roomkaas/gecondenseerde melk megsel en meng tot homogeen met een garde. Doe op de bodem en zet > 24 uur weg.

