

# Key Lime Pie

Kuba Kochkurs am 17.12.2006,  
Studententreffen am 03.03.2007 bei mir

## ZUTATEN für eine Pieform

175 g Löffelbiscuits  
125 g zerlassene Butter  
4 Eigelbe  
1 EL Zucker  
400 ml gesüßte Kondensmilch "Milchmädchen"  
10-12 EL Limettensaft  
Zeste von 2 Limetten

4 Eiweiße  
4 EL Zucker  
1/2 TL Mondamin



## ZUBEREITUNG

1. Die Löffelbiscuits in einem Geschirrtuch zerbröseln oder im Mixer zerhacken. Mit der zerlassenen Butter vermischen und in einer Form verteilen.
2. Bei 175 Grad ca. 8 Minuten backen.
3. Die Eigelbe mit Zucker aufschlagen bis eine dicke Creme entsteht, nicht überschlagen, dann die Kondensmilch, die Limettenzeste und den Saft unterrühren.
4. Auf dem Teig verteilen und ca. 20 Minuten bei 190 Grad backen.
5. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Mondamin steif schlagen.
6. Baisermasse auf dem Kuchen verteilen und für kurze Zeit unter den Grill stellen.