

KEY-LIME PIE

CRÈME FRAÎCHE MET MUNT

VOOR 1 TAART VAN Ø 26 CM



INGREDIËNTEN

150 gr	Boter
4	Eidooiers
200 gr	Digestive koekjes
1,5 blik	Gecondenseerde melk
6	Limoenen
200 gr	Crème fraîche
1	Takje munt

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maal de koekjes fijn in een keukenmachine.
3. Smelt de boter en mix met de gemalen koekjes.
4. Plaats bakpapier in de taartvorm, doe het mengsel in de vorm en druk goed aan.
5. Klop de eidooiers tot ze licht geel zijn.
6. Rasp de limoenen en voeg de limoen zeste toe aan de eidooiers.
7. Pers nu de limoenen uit en voeg het limoensap toe aan de eidooiers.
8. Voeg als laatst de gecondenseerde melk toe en roer het geheel tot een egaal beslag.
9. Giet het beslag in de vorm en bak in een oven van 180°C voor circa 15 minuten.
10. Snijd de munt ragfijn en laat deze 15 minuten op papier drogen.
11. Meng tot slot de munt met crème fraîche.

PRESENTATIE

Snijd de taart in voldoende punten en serveer met de crème fraîche.



GLUTEN



MELK



EI

PHILIPS

Fissler