

Enkel pai med lime (1 personer)

Forberedelse

Slik gjør du

Bunn

Forvarm ovnen til 180 grader.

Pensle en paiform på 22 centimeter i diameter med et tynt lag smeltet smør.

Ha kjeks, smør og brunt sukker i en food processor. Kjør til du har en finkornet blanding.

Ha kjeksblandingen over i paiformen og bruk baksiden av en spiseskje til å presse den godt ned i bunnen og opp langs kantene i et jevnt lag.

Stek bunnen på midterste rille i 10 minutter. Avkjøl helt før du har på fyllet.

Fyll

Rør eggeplommene godt sammen med Tørsleffs kondensert melk i en bakebolle. Tilsett limesaft, og rør sammen til du har en jevn blanding.

Ha fyllet over i den avkjølte paibunnen og stek paien midt i ovnen i cirka 10 minutter. Paien skal stivne på toppen.

Avkjøl paien på rist og sett den deretter i kjøleskapet i minimum 2 timer før servering.

Topping

Pisk sammen kremfløte og Tørsleffs vaniljesukker til en luftig krem.

Pynt paien med krem ved å bruke en skje eller sprøytepose.

Topp gjerne med limeskiver og limeskall.

Kaken kan oppbevares i to til tre dager i kjøleskapet.



Produkter

Digestive-kjeks	300 g
smør - romtemperert	100 g
brunt sukker	
Kondensert Melk *(Melk)	400 g
Sitronjuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	15 ml
eggeplommer	4 stk
kremfløte	10 ml
vaniljesukker	

*Allergener