

## **KEY LIME PIE**

ca 10 Stücke für eine 20er Backform oder Tarteform

### **Zutaten Boden**

**20 Butterkekse**

**4-5 EL Butter, geschmolzen**

### **Zutaten Füllung**

**800ml gesüßte Kondensmilch**

**115g saure Sahne**

**100ml Limettensaft (ca 3-4 Limetten)**

**Abrieb von 2 Limetten**

### **Zutaten Topping**

**200ml Sahne**

**1 EL Puderzucker**

**1 Päckchen Sahnesteif**

**1 TL Vanilleextrakt**

## Zubereitung Boden

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen
2. die Kekse fein schreddern und mit der geschmolzenen Butter mischen und circa 3 min ziehen lassen
3. den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und die Keksmischung in die Backform drücken
4. für 15 min backen und danach vollständig auskühlen lassen

## Zubereitung Füllung

1. den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze stellen
2. die Kondensmilch, saure Sahne, Limettensaft und Abrieb mit einander vermischen und auf den ausgekühlten Boden gießen
3. für 10 min backen und anschließend 3 Stunden kaltstellen

## Zubereitung Topping

1. die Sahne mit Sahnesteif und Vanilleextrakt steif schlagen
2. auf den kalten Limetten-Pie geben (du kannst Röschen aus der Sahne spritzen wie ich, oder die Sahne auf dem Kuchen verstreichen) und mit Limetten Abrieb verzieren

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**