



Key Lime Pie I Glas († 1)

Preparation

Kör kex, smält smör och vaniljsocker i en mixer till en grynig massa. Lägg smulorna på bakplåtspapper och grädda 5 minuter i 200 grader. Låt det sedan svalna.

Rör ihop (vispa ej) den kondenserade mjölken med äggulorna, limejuice och det smälta gelatinet (se anvisning på förpackningen).

Slå smeten i portionsglas, låt stelna i kylan. När det är dags att servera så toppas glaserna med de krispiga kexsmulorna.



digestivekex	250g
smör	100g
vaniljsocker, gärna Tørsleff's Vanila	1 tsk
Kondenserad Mjök *(Mjök)	1 burk
äggulor, ekologiska	4 st
färspressad limejuice	1 dl
Gelatinblad	2 blad

*Allergener