



Key lime pie

Een frisse taart uit Florida met een romige, zurige limoenvulling op een krokante bodem van verkruimelde koekjes. Verrukkelijk verkoelend met een toef slagroom.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	8	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 250 gr volkorenkoekjes (digestive)
- 120 gr gesmolten boter
- 2 el suiker
- 400 gr gecondenseerde melk (gezoet)
- 4 eierdooiers
- 150 ml limoensap (verse limoen)
- 2 el limoenrasp
- 250 ml slagroom
- 2 el bloedsuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Verkruimel de koekjes fijn in een keukenmachine of stamp ze fijn in een zak met een deegroller.
3. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter en de suiker tot een vochtig geheel.
4. Druk dit mengsel stevig aan in de bodem en langs de rand van een taartvorm en bak de bodem 8 minuten voor.
5. Klop ondertussen de eierdooiers met de gecondenseerde melk los tot een glad mengsel.
6. Roer het limoensap en de limoenrasp erdoor tot de vulling licht indikt.
7. Giet de vulling op de voorgebakken bodem en bak de taart ongeveer 15 minuten tot de vulling net is opgesteven maar nog licht trilt in het midden.
8. Laat de taart volledig afkoelen en zet hem daarna minstens 3 uur in de koelkast om goed op te stijven.
9. Klop de slagroom met de bloedsuiker stijf en werk de taart vlak voor het serveren af met toefjes slagroom en wat extra limoenrasp.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)