

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

30g di zucchero

90g di burro fuso

Per la farcia:

5 tuorli

450g di latte condensato

120g di succo di lime

1 cucchiaio di scorza grattugiata di un lime non trattato

Per la finitura:

200g di panna fresca

2 cucchiai di zucchero a velo o semolato

1 pizzico di vaniglia

fette di lime

Per la meringa morbida (facoltativa):

1 cucchiaio di amido di mais

5 albumi

100g di zucchero

1/4 di cucchiaino di cremor tartaro

1 pizzico di sale

la scorza di un limone non trattato

Preparazione

Preriscaldare il forno a 190°.

Imburrare uno stampo a cerniera di diametro 23 o 22cm.

F rullare i biscotti McVitie’s Original Digestives con lo zucchero e il burro fuso.

Versare il composto nello stampo, pressare e livellare sul fondo e sul bordo aiutandosi col dorso di un cucchiaio.

Infornare per dieci minuti, sfornare e far intiepidire.

Abbassare la temperatura del forno a 160° e preparare la farcia: in una terrina sbattere i tuorli per 3 minuti con una frusta elettrica, quindi aggiungere gradualmente il latte condensato e continuare a sbattere per 4/5 minuti fino ad ottenere un composto soffice e leggero.

Unire il succo e la scorza di lime e mescolare bene.

Versare la crema sulla base cotta e infornare per 20 minuti.

Sfornare la lime pie e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Quindi trasferire in frigo la key lime pie per una notte, fino al momento di servire.

Per la guarnizione, montare la panna ben soda con lo zucchero e la vaniglia e decorare la torta con ciuffi di panna e fettine di lime.

In alternativa preparare la meringa morbida nel seguente modo:

Mescolare l’amido di mais con 80ml di acqua in una casseruola, far riposare a temperatura ambiente per qualche minuto, poi s caldare a fuoco medio, mescolando.

Quando bolle, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

In una terrina, mescolare lo zucchero, il cremor tartaro e un pizzico di sale.

Cominciare a montare gli albumi finchè saranno spumosi, unire il composto di zucchero e cremor tartaro, un cucchiaio alla volta sbattendo costantemente.

I ncorporare a filo l’amido di mais diluito nell’acqua e montare gli albumi a neve, unire la scorza di limone.

S tendere delicatamente la meringa sopra la crema, fino a toccare i bordi, e infornare di nuovo a 180° fino a quando la meringa non sarà ben dorata.

http://kettiskingdom.blogspot.it/2014/11/key-lime-pie.html

blog.giallozafferano.it