

Key Lime Pie: frisse limoentaart recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Bakken? Met deze hitte? Eerlijk gezegd had ik niet eens echt zin in taart. Wel in citroenijs en grote glazen bronwater met limoen. Die frisse smaak is toch heerlijk?! Gelukkig hebben de bewoners van Florida Keys (een groep paradijselijke eilanden in de Golf van Mexico) iets moois bedacht, waarvoor de oven niet eens aan hoeft: de Key Lime pie. Wij hebben hier geen Key-limoenen, wel tropische hitte en gewone limoenen.

Omdat ze op de Florida Keys vroeger geen verse melk konden krijgen, gebruikten ze gecondenseerde melk. Als je die mengt met het limoensap en slagroom gebeurt er een instant-wonder: het wordt meteen dik en romig. 1 uurtje in de koelkast doet de rest. Ik bakte er wel zelf een bodem onder maar als je zelfs dat nog een te hete klus vindt, voel je niet verplicht: een bodem van koekjes en roomboter voldoet ook prima. De taart is romig én zuur, voor wat extra zoet zou je nog kunnen garneren met toefjes slagroom.

Benodigdheden uit onze webshop:

- Flinke snuf zout;
- 175 gram bloem;
- 35 gram amandelmeel;
- 75 gram poedersuiker;
- 300 milliliter + eventueel iets extra slagroom;
- Springvorm 24 cm;
- Acetaatfolie;
- Deegroller.

Overige benodigdheden:

- 2 eidooiers;
- 100 gram roomboter (kamertemperatuur);





-

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Springvorm Ø24cm (Art.nr.: KP075)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Wilton Rolstok Kunststof 15cm (Art.nr.: 03-0193)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

