

Key Lime Pie

Ingredienti:

300 gr.	Biscotti ai cereali
120 gr.	Burro
400 gr.	Latte condensato
3 pz.	Tuorli
4 pz.	Lime scorza e succo
80 gr.	Mascarpone
	Estratto di vaniglia

Per la decorazione:

Variante 1

300 ml.	Panna doppia
15 gr.	Zucchero al velo

Variante 2

3 pz.	Albumi
150 gr.	Zucchero

Preparazione:

- 1 - Scaldare il forno a 160°C.
- 2 - Raffinare i biscotti con un mixer e unirvi il burro fuso.
- 3 - Foderare una tortiera di 22 cm di diametro e formare il fondo con il composto ottenuto, infornare per 10 min.
- 4 - Preparare la crema, sbattere i tuorli con un frullino e unirvi il latte condensato, il mascarpone e mescolare, aggiungere la scorza e il succo del lime, continuare a mescolare per altri 3 minuti.
- 5 - Versare la crema nel fondo raffreddato e rimettere in forno per altri 15 min.
- 6 - Decorare con la panna doppia montata con lo zucchero al velo.
alternativa con la massa meringhe, montare a neve gli albumi con lo zucchero, dressare il meringaggio sulla torta e con una fiamma colorare la meringa