

Key Lime Pie

Rezept

Ricetta

Recette

Recipe



Traditionelles Key Lime Pie Rezept

Für den traditionellen Lime Pie bereiten wir einen Mürbeteig ähnlichen-Boden und eine Füllung aus Eigelb, gesüsster Kondensmilch, Limettensaft und -Zeste.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

Portionen: 8 Portionen

Zutaten:

Für die Limettenfüllung:

- 4 Teelöffel geriebene Limettenzeste
- 4 Eigelb
- 400g gesüsste Kondensmilch
- 120g frischer Limettensaft

Für die Graham Cracker Kruste:

- 480g Graham Cracker (Digestive Biscuits bei Coop Marke McVitie's)
- 80g weicher brauner Zucker
- 120g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 1 Prise Salz

Für das Schlagsahne-Topping:

- 360g Vollrahm, gekühlt
- 120g Puderzucker
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt

Anleitung:

1. Den Ofen auf 350 Grad F (180°C) vorheizen.
2. Die Füllung zubereiten: Limettenzeste und Eigelb in einer mittelgrossen Schüssel 2 Minuten lang verquirlen. Gesüsste Kondensmilch und Limettensaft beigeben und vermengen. Bei Zimmertemperatur beiseitestellen und verdicken lassen. In der Zwischenzeit bereiten wir den Mürbeteigboden vor.
3. Die Kruste zubereiten: In einer mittelgrossen Schüssel die Keks-Krümel, braunen Zucker und Salz zerkleinern bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die geschmolzene Butter über die Keks-Mischung träufeln und mit einer Gabel vermengen, bis die Mischung gleichmässig feucht ist. Die Krustenmischung gleichmässig auf den Form-Boden geben und auch an die Ränder festdrücken. 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Sobald die Kruste auf Raumtemperatur abgekühlt ist, die Limettenfüllung in die Kruste giessen. Backen, bis die Mitte fest ist, aber beim Wackeln noch wackelig ist, 15 bis 17 Minuten. Den Pie auf ein Gitter geben; auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank gut kühlen.
5. Die Schlagsahne zubereiten: Mit einem elektrischen Mixer die Sahne bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Zu diesem Zeitpunkt den Puderzucker nach und nach hinzufügen, dann den Vanilleextrakt, während die Sahne weiter geschlagen wird, bis sich steife Spitzen bilden. Die Schlagsahne dekorativ über die Füllung spritzen oder gleichmässig mit einem Spatel verteilen. Mit Limettenscheiben garnieren, falls gewünscht, und servieren. Reste mit Plastikfolie abdecken und bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweise:

- Backform: verwende eine Form von ca. 23cm Durchmesser
- In unseren Breitengraden finden wir keine Key Limetten, du kannst aber die handelsüblichen verwenden oder eine Kombination aus Limetten- und Zitronensaft
- Im Voraus zubereiten: Dieser Pie kann bis zu 2 Tage im Voraus zubereitet werden. Warten Sie mit dem Topping aus Schlagsahne bis zum Tag des Servierens.
- Aufbewahrung des Pies: Den Pie locker mit Plastikfolie abdecken und bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Gefrieranweisungen: Den gesamten Pie unbedeckt in den Gefrierschrank stellen, bis er vollständig gefroren ist. Dann gut in Plastikfolie und dann eine Schicht Folie einwickeln (oder in einen gefriergeeigneten Ziploc-Beutel legen) und bis zu 1 Monat im Gefrierschrank aufbewahren. Über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Ricetta Tradizionale della Key Lime Pie

Per preparare la Lime Pie ci vogliono una base di biscotti e burro fuso e un ripieno di tuorli d'uovo, latte condensato zuccherato, succo di lime e scorza di lime.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti

Tempo di raffreddamento: 3 ore

Porzioni: 8 porzioni

Ingredienti:

Per il ripieno di lime:

- 4 cucchiaini di scorza di lime grattugiata
- 4 tuorli d'uovo
- 400g di latte condensato zuccherato
- 120g di succo di lime fresco

Per la crosta di cracker graham:

- 480g di briciole di biscotti Digestiv (Marca McVitie's oppure Oro Saiva)
- 80g di zucchero di canna chiaro
- 120g di burro fuso
- Pizzico di sale

Per la copertura di panna montata:

- 360g di panna intera, refrigerata
- 120g di zucchero a velo
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia

Istruzioni:

1. Preriscaldare il forno a 180°C
2. Preparare il ripieno: Sbattere la scorza di lime e i tuorli d'uovo in una ciotola media per 2 minuti. Aggiungere il latte condensato zuccherato e poi il succo di lime. Mettere da parte a temperatura ambiente per addensare mentre si prepara la crosta.
3. Preparare la crosta: In una ciotola media, mescolare le briciole di biscotti, lo zucchero di canna e il sale, assicurandosi che non rimangano grumi di zucchero di canna. Versare il burro fuso sulla miscela di biscotti e mescolare con una forchetta, assicurandosi che la miscela sia uniformemente umida. Premere la miscela di crosta uniformemente sul fondo e sui lati della tortiera e compattare bene usando un cucchiaio. Cuocere per 10 minuti, togliere dal forno e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
4. Una volta che la crosta è raffreddata a temperatura ambiente, versare il ripieno di lime nella crosta. Cuocere fino a quando il centro è fermo ma ancora tremolante quando viene agitato, 15-17 minuti. Mettere la torta su una griglia e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. Refrigerare fino a quando ben raffreddata, almeno 3 ore o durante la notte.
5. Preparare la panna montata: Usando un mixer elettrico, montare la panna a velocità media fino a formare picchi morbidi. A questo punto, aggiungere lo zucchero a velo, un po' alla volta, poi l'estratto di vaniglia, continuando a montare la panna fino a formare picchi rigidi. Decorare la panna montata sopra il ripieno o distribuire uniformemente con una spatola. Guarnire con fette di lime, se desiderato, e servire. Coprire gli avanzi con pellicola trasparente e refrigerare fino a 3 giorni.

Note:

- Tortiera: Una tortiera da circa 23 cm viene utilizzata per questa ricetta.
- Nei nostri paraggi non si trovano i lime delle Keys, ma come alternative puoi anche usare lime normali o una combinazione di succo di lime e limone.
- Preparare in anticipo: Questa torta può essere preparata fino a 2 giorni in anticipo. Aspetta a decorare con la panna montata fino al giorno in cui la servi.
- Come conservare la torta: Refrigerare la torta, coperta leggermente con pellicola trasparente, fino a 3 giorni.
- Istruzioni per il congelamento: Mettere l'intera torta, scoperta, nel congelatore fino a quando completamente congelata. Poi avvolgere bene con pellicola trasparente e poi uno strato di foglio (o mettere in un sacchetto Ziploc adatto al congelatore) e conservare nel congelatore fino a 1 mese. Scongelare in frigorifero durante la notte.

Recette Traditionnelle de Tarte au Citron Vert des Keys

Une recette rapide et facile de tarte au citron vert des Iles Key (Floride) commence par une croûte de biscuits et une garniture de jaunes d'œufs, de lait concentré sucré, de jus de citron vert et de zeste.

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Temps de refroidissement: 3 heures

Portions: 8 portions

Ingrédients:

Pour la garniture au citron vert:

- 4 cuillères à café de zeste de citron vert râpé
- 4 jaunes d'œufs
- 14 onces (400g) de lait concentré sucré
- ½ tasse (120g) de jus de citron vert frais

Pour la croûte de biscuits Graham:

- 2 tasses (480g) de biscuits Graham (biscuits digestifs : à la Coop marque McVitie's)
- ⅓ tasse (80g) de cassonade
- ½ tasse (120g) de beurre doux, fondu
- 1 pincée de sel

Pour la garniture de crème fouettée:

- 1½ tasse (360g) de crème entière, réfrigérée
- ½ tasse (120g) de sucre glace
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille

Instructions:

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Préparer la garniture : Fouetter le zeste de citron vert et les jaunes d'œufs dans un bol moyen pendant 2 minutes. Ajouter le lait concentré sucré, puis le jus de citron vert. Mettre de côté à température ambiante pour épaissir pendant que vous préparez la croûte.
3. Préparer la croûte : Dans un bol moyen, mélanger les miettes de biscuits Graham, la cassonade et le sel, en s'assurant qu'il ne reste pas de grumeaux de cassonade. Verser le beurre fondu sur les miettes de biscuits Graham et mélanger avec une fourchette, en s'assurant que le mélange soit uniformément humide. Presser le mélange de croûte uniformément au fond et sur les côtés d'un moule à tarte de 9 pouces (23cm) et bien tasser en utilisant le fond d'une tasse (par exemple). Cuire au four pendant 10 minutes. Transférer sur une grille et laisser refroidir à température ambiante.
4. Une fois la croûte refroidie à température ambiante, verser la garniture au citron vert dans la forme en croûte. Cuire jusqu'à ce que le centre soit pris mais encore tremblant lorsqu'on le secoue, environ 15 à 17 minutes. Remettre la tarte sur une grille. Laisser refroidir à température ambiante. Réfrigérer jusqu'à ce qu'elle soit bien refroidie, au moins 3 heures ou toute la nuit.
5. Préparer la crème fouettée. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter la crème à vitesse moyenne jusqu'à ce que des pics mous se forment. À ce stade, ajouter le sucre glace poudre, petit à petit, puis l'extrait de vanille, tout en continuant à fouetter la crème jusqu'à ce que des pics fermes se forment. Étendre la crème fouettée sur la garniture ou étaler uniformément avec une spatule. Garnir de tranches de citron vert, si désiré, et servir. Couvrir les restes avec du film plastique et réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Remarques:

- Moule: Un moule à tarte d'environ 23 cm est utilisé pour cette recette.
- Jus de citron vert : Si vous ne pouvez pas obtenir de citrons verts frais, utilisez du jus de citron vert en bouteille. Bien que la saveur soit sensiblement différente, vous pouvez également utiliser des citrons verts ordinaires ou une combinaison de jus de citron vert et de citron.
- Préparation à l'avance : Cette tarte peut être préparée jusqu'à 2 jours à l'avance. Attendez de garnir de crème fouettée jusqu'au jour où vous la servez.
- Comment conserver la tarte : Réfrigérer la tarte, légèrement couverte de film plastique, jusqu'à 3 jours.
- Instructions de congélation : Placer toute la tarte, non couverte, au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit complètement congelée. Ensuite, bien envelopper dans du film plastique puis une couche de papier d'aluminium (ou placer dans un sac Ziploc adapté au congélateur) et conserver au congélateur jusqu'à 1 mois. Décongeler au réfrigérateur pendant la nuit.

Traditional Key Lime Pie Recipe

Quick and easy key lime pie recipe starts with a graham cracker crust and filling of egg yolks, sweetened condensed milk, key lime juice & zest.

Prep Time 30minutes mins

Cook Time 35minutes mins

Chilling time 3hours hrs

Servings 8 servings

Ingredients

For the Lime Filling:

- 4 teaspoons grated key lime zest
- 4 egg yolks
- 14 ounces sweetened condensed milk
- ½ cup fresh key lime juice

For the Graham Cracker Crust:

- 2 cups graham cracker crumbs (approximately 14 full graham crackers)
- ⅓ cup light brown sugar
- ½ cup unsalted butter melted
- Pinch salt

For the Whipped Cream Topping:

- 1½ cups heavy cream chilled
- ½ cup powdered sugar
- ½ teaspoon vanilla extract

Instructions

Preheat oven to 350 degrees F (180°C)

Make the Filling: Whisk the lime zest and egg yolks in a medium bowl for 2 minutes. Whisk in the sweetened condensed milk, then the lime juice. Set aside at room temperature to thicken while you prepare the crust.

Make the Crust: In a medium bowl, stir together the graham cracker crumbs, brown sugar, and salt, ensuring no lumps of brown sugar remain. Drizzle the melted butter over the graham cracker mixture and toss to combine with a fork, ensuring the mixture is evenly moistened. Press the crust mixture evenly into the bottom and sides of a 9-inch pie plate, and pack tightly using the back of a measuring cup. Bake for 10 minutes; transfer to a wire rack to cool to room temperature.

Once the crust has cooled to room temperature, pour the lime filling into the crust. Bake until the center is set yet still wiggly when jiggled, 15 to 17 minutes. Return the pie to a wire rack; cool to room temperature. Refrigerate until well-chilled, at least 3 hours, or overnight.

Make the Whipped Cream: Using an electric mixer, whip the cream on medium speed until soft peaks form. At this point, add the powdered sugar, a small amount at a time, then the vanilla extract, while continuing to whip the cream until stiff peaks form. Decoratively pipe the whipped cream over the filling or spread the whipped cream evenly with a spatula. Garnish with lime slices, if desired, and serve. Cover leftovers with plastic wrap and refrigerate for up to 3 days.

Notes

- **Pan:** A [9-inch pie plate](#) (ca. 23cm) is used for this recipe.
- **Key Lime Juice:** If you cannot get fresh key limes, use bottled key lime juice for this pie. The recommended brand is [Nellie & Joe's](#) (available at most grocery stores). While the flavour will be significantly different, you can also use regular limes or a combination of lime and lemon juice.
- **Key Lime Zest:** If you cannot get fresh key limes, you can substitute regular lime zest.
- **Make-Ahead:** This pie can be made up to 2 days in advance. Wait to top with whipped cream until the day you serve it.
- **How to Store the Pie:** Refrigerate the pie, loosely covered with plastic wrap, for up to 3 days.
- **Freezing Instructions:** Place the entire pie, uncovered, in the freezer until completely frozen. Then wrap well in plastic wrap and then a layer of foil (or place in a freezer-safe Ziploc bag) and store in the freezer for up to 1 month. Thaw in the refrigerator overnight.