

Limetærte 8/4-12 3051 Kp.

Forberedelsestid: 30 minutter, plus
mindst 4 timers afkøling
Tilberedningstid: 20 minutter
Til 8-10 personer

Denne limekage med sit lag af
flødeskum på toppen og indbydende
ingefærbund skal nok få ben at gå
på. Den er en perfekt dessert til et
middagsselskab – den imponerer,
men er faktisk meget let at lave.

100 g usaltet smør, plus ekstra til at
smøre formen
1 pakke ingefærkiks (300 g) *Bostogne kiks 250g*
8 usprøjtede lime (6)
2 mellemstore æg
1 dåse kondenseret mælk
6 dl piskefløde (5dl) er ok
1 spsk flormelis

1
Smør en riflet tærteform (23 cm i
diameter) med lidt smør, og læg et
stykke bagepapir i bunden. Forvarm
ovnen til 180°. Sæt en lille gryde
over ved middel varme. Smelt
smørret. Bræk kiksene i mindre
stykker, kom dem i foodprocessoren
og kør dem til en fin rasp. Alternativt
kan du komme kiksene i en
frysepose, suge luften ud af den,
binde knude og derefter knuse
kiksene med kagerullen.

2
Tænd foodprocessoren, og hæld
smørret i maskinen i en tynd stråle.
Hvis du har knust kiksene i en pose,
så hæld indholdet i en skål, og rør
det sammen med det smeltede
smør. Kiksemassen er færdig, når
den ligner vådt sand.

3
Hæld massen over i tærteformen,
og fordel den jævnt over bund og
sider. Brug bagsiden af en ske til at
presse krummerne godt sammen.

4
Sæt formen på en bageplade, og
bag bunden i 10-15 min., til den lige
netop er blevet mørk og gylden.

Imens bunden bager, laver du
fyldet. Riv limeskallen fint, og læg
lidt til side til pynt. Pres saften af
limefrugterne – du skal bruge ca.
1½ dl til en rigtig syrlig tærte. Pisk
limesaft og -skal, æg, kondenseret
mælk og 3 dl fløde sammen.

6
Hæld blandingen i den forbagte
tærtebund, og bag den i yderligere
20 min., til fyldet er stivnet langs
kanten, men stadig er levende på
midten. Køl tærten helt af, og sæt
den 4 timer i køleskabet, eller endnu
bedre natten over. Hvis tærten er
pakket godt ind, kan den holde
sig 2 dage på køl. Den skal bare
pyntes med flødeskum, når den skal
serveres.

7
Pisk resten af fløden cremet med
flormelis.

8
Tag tærten ud af formen, hvis du
synes. Sæt den på et fad, og fordel
flødeskummet over den.

9
Pynt med resten af limeskallen, og
server.

LIMEFRUGTER

Nogle limearter har mindre frugter.
Hvis du bruger dem, skal du nok
presse 16 frugter for at få 1½ dl saft.