

'Key Lime' - Dessert

Für zwei Personen

3 Löffelbiskuites	1 Limette	1 Ei (L)
100 g gezuckerte Kondensmilch	30 g warme Butter	1 EL Zucker

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Löffelbiskuits zerbröseln und mit warmer Butter vermischen. Anschließend in eine Form geben und festdrücken.

Ei trennen. Limette halbieren und ausdrücken. Eigelb, Kondensmilch und ein Esslöffel Limetensaft verrühren. Ebenfalls in die Form geben. Für 15 Minuten in den Ofen stellen.

Anschließend Eiweiß mit Zucker aufschlagen und auch in die Form geben. Einige Minuten weiterbacken, bis die Haube braun wird.

Das „Key Lime“ Dessert in der Backform anrichten und servieren.

Lothar Kämmer am 19. Mai 2016