

Lime Paj.

10 portioner.

Limefrukter, 10 st

Digestivekex, 15 st

Smör, rumsvarmt, 150 g

Kondenserad mjölk, 2 burkar.

Äggulor, 6 st

Vispgrädde, 4 dl

Gör så här.

1.

Blanda kex, smör och vaniljsocker till en grynig massa i en mixer.

2.

Tryck ut degen i botten av en form och grädda i 200 grader i 5 minuter. Låt svalna..

3.

Rör ihop (vispa ej) den kondenserade mjölken med äggulorna och färskpressad limejuice.

Slå smeten i det avsvalnade pajskalet.

Låt svalna.

Lägg på tallrik och garnera med limeskivor.

Komplettera med en klick vispgrädde

Lycka till!