



KEY LIME CREAM PIE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Vermindert Hautbildung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

120 g Butterguetzli, zerbröseln

30 g Zucker

45 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt

100 ml Kondensmilch, gezuckert 10 % Fett

70 ml Limettensaft

10 g Limettenschale, fein gerieben

20 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel, Zucker und geschmolzene Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Nach Belieben dekorieren und servieren.