

Das Rezept aus »Die Inselgärtnerin« von Sylvia Lott

Key Lime Pie

Diese Limettentarte ist ganz einfach zu machen. Und man kann sie gut im Voraus zubereiten. Das Rezept steht auch hinten in »Die Inselgärtnerin«, denn der Key Lime Pie spielt im Roman eine nicht unwichtige Nebenrolle.



© Sylvia Lott

- 250 g Vollkornhaferkekse
- 110 g Butter (und etwas Butter zum Ausstreichen der Form)
- 400 ml gesüßte Kondensmilch (z. B. Milchmädchen)
- 4 Eigelb (mittelgroß)
- 6 unbehandelte Limetten (wenn möglich Key Limes)
- 1 Becher Schlagsahne

Teig:

Kekse zerkrümeln (z. B. in Plastikbeutel geben, mit Teigrolle drüberrollen). Butter erwärmen bis sie flüssig ist und mit den Krümeln in einer Schüssel vermischen. Mit dieser Masse Boden und Rand einer Tarte-Form (26–28 cm Ø) auskleiden, festdrücken und kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Creme:

Schale von 1–2 Limetten abreiben (ca. 2 TL), ein wenig davon für die Deko zur Seite stellen. Limetten auspressen (die Früchte sind unterschiedlich ergiebig und intensiv; als Faustregel gilt: man braucht ca. 120 ml Saft). Eier trennen, die 4 Eigelb und den Limettenabrieb in eine Rührschüssel geben und verrühren. Kondensmilch hinzugeben, 3 Minuteniterrühren. Limettensaft hinzugeben, vorsichtig unterrühren. Die Masse in die Tarte-Form geben, eventuelle Luftbläschen zerstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen (die Creme darf beim Herausnehmen in der Mitte noch wabblig sein). In der Form auf einem Rost abkühlen lassen.

Vor dem Genuss für mindestens 2–3 Stunden, besser eine Nacht lang, in den **Kühlschrank** stellen. Schlagsahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und nach Belieben dekorieren – z. B. nach Sunnys Art einen Smiley spritzen, seitlich je eine Limettenscheibe als Ohr in den Sahnerand stecken und die Zestenreste in die Sahneaugen streuen oder nach Lorraines Art Schlagsahnerosen aufsetzen, mit ein wenig Limettenschalenabrieb bestreuen und mit hauchdünnen Limettenspiralen verschönern.