

Key lime pie (Dolci)



Preparazione

Sbriciolate i Digestive fino a renderli una farina sottile, poi unite il burro fuso e il cucchiaio di zucchero e mescolate bene. Foderate con questo composto l'interno di una tortiera. Preparate il ripieno: con lo sbattitore elettrico montate i tuorli per 5 minuti, poi aggiungete il latte condensato e poi il succo di lime e un cucchiaino di scorza di lime grattugiato.

Travasate il ripieno nella tortiera e infornate a 180° per 15 minuti.

Fate raffreddare e spalmate sul ripieno ormai cotto, un sottile strato di marmellata di lime. Montate la panna con un cucchiaino di zucchero semolato e guarnite la torta con delle fettine di lime fresco e delle nuvolette di panna montata fatte con la sac a poche. Mettete in frigo e lasciatela riposare almeno 4 ore.

Consigli

I biscotti secchi sono l'ideale per preparare i cheesecake e anche la nostra Key Lime Pie, perchè si amalgamano molto bene con il burro, a patto che questo non sia troppo freddo: in alternativa potete preparare una semplice frolla, fatta in casa. Inoltre scegliete dei lime non troppo acerbi, fate attenzione che siano maturi e di conseguenza succosi e profumati.

Curiosità

Il lime o limetta è un agrume molto fresco che rende questo dessert adatto ai giorni più caldi dell'estate. Poichè in Florida, e soprattutto nella zona del Key West, il clima è particolarmente torrido, sanno bene come si fa a sopravvivere e trovare un pò di refrigerio. Inoltre il succo del lime ha proprietà depurative, astringenti, disinfettanti e antivirali e un buon rimedio contro la nausea e la mancanza di appetito, infatti fu a lungo l'unico rimedio per lo scorbuto, una grave malattia molto diffusa fra i marinai fino alla fine del XVIII secolo e consigliato anche nelle diete ipocaloriche per le sue proprietà astringenti. Un'altra curiosità: nel 2006 la Key Lime Pie è stata proclamata la "Torta ufficiale dello stato della Florida".

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Biscotti digestive mc vitties 250 grammi

Zucchero (1 cucchiaio di zucchero di canna)

Latte condensato 400 millilitri

Uova (4 tuorli d'uovo)

Succo di lime 100 millilitri

Marmellata (di lime)

Burro 100 grammi

Panna per dolci 250 millilitri