

Limetkový pie

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Korpus**

- bebe sušenky 200 g
- máslo 0.5 kostka

- **Náplň**

- limetková kůra 1 ks
- smetana 2 ks
- želatina 3 plátek

- **Glazura**

- voda 100 ml
- limetková kůra 2 ks
- limetková šťáva 1 ks
- cukr 100 g
- želatina 1 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušenky rozdrtíme a zalejeme rozehrátým máslem,dáme do formy a pak na pár minut dát do ledničky. Mezitím si ušlehám smetanu,dám do mísy kondenzované sladké mléko,nastrouhám kůru z limetek,vymačkám šťávu a přidám ušlehanou smetanu,nakonec přidám i želatinu, kterou si rozpustím v pár lžicích vody a nechám trochu vychladnout. Náplň nanesu na korpus a dám do lednice alespoň

na 2 hodiny. Nakonec udělám glazuru, v hrnci rozehřeji vodu, přidám cukr, kůru a šťávu z limetek a dám i želatinu, kterou si předem na 2 minuty dám do studené vody. Nechám vychladnout a dám na náplň. Zase dáme do ledničky alespoň na hodinu.