

Koláč Key Lime

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Smetana na šlehání 250 ml
- Žloutky 5 ks
- Sušenky - kakaové, mléčné 200 g
- Rozehřáté máslo 100 g
- Slazené kondenzované mléko 450 ml
- Šťáva z limetek 6 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Americká Samoa

Postup:

Troubu předehřejeme na 175 stupňů. Dortovou formu o průměru 20 cm vyložíme na dně kruhem papíru na pečení. Sušenky rozdrtíme a přilijeme k nim máslo. Směs smícháme rukama a rozmačkáme ji po dně formy na rovnoměrnou vrstvu a dobře jí utlačíme prsty. Sušenkový základ dáme péct do trouby na 10 minut. Po upečení dáme formu ven z trouby a necháme jí zchladnout.

Mezitím v míse mixérem smícháme žloutky do kterých postupně přidáváme kondenzované mléko. Na závěr přilejeme šťávu z limetek a vše dobře smícháme. Krém vylejeme na sušenkový základ a pečeme 20 minut.

Koláč necháme po upečení vychladnout a potom ho chladíme v ledničce maximálně 3 hodiny. Každý kousek podáváme s velkým kopečkem šlehačky.