Krustader med limekrem (Key Lime Pie-krustader)



Ingredienser

♥ 20 krustader

Limekrem:
♥ 1 egg
♥ 1 eggeplomme
♥ 200 g søtet, kondensert melk (halv boks, se tips)
♥ 2 lime, presset saft
♥ 1 lime, revet skall
♥ 2 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 ss kjekssmuler
♥ 1 lime, revet skall

Fremgangsmåte

Sett krustadene utover en stekeplate.

Visp sammen ingrediensene til limekremen. La kremen stå i romtemperatur i 10 minutter (dette vil gjøre at limekremen tykner litt).

Fyll limekremen i krustadene ved hjelp av to teskjeer.

Stek krustadene midt i ovnen ved 160°C i ca. 5–7 minutter slik at fyllet blir fast.

Avkjøl krustadene til de er helt kalde.

Før servering toppes krustadene med litt pisket krem (eller marengs, se tips nedenfor).

Dryss på litt revet limeskall og kjekssmuler som pynt.

Tips

♥ Krustader er små, sprø terter som kan fylles med masse forskjellig godt. For flere forslag til fylte krustader, se **HER**.

♥ Krustader fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker i litt ulike varianter. Jeg har kjøpt de jeg har brukt her hos Meny.

♥ Det er viktig at du bruker kondensert melk av *den søte* typen. Det finnes også usøtet, kondensert melk, men det produktet skal du ikke bruke her. Både søtet og usøtet kondensert melk selges på hermetikkboks, men konsistensen er helt forskjellig. Søtet, kondensert melk er tykk i konsistensen og lysegul i fargen.

♥ I stedet for pisket krem kan krustadene toppes med marengs, etter samme oppskrift og fremgangsmåte som **Krustader med sitronkrem og marengs (Lemon Meringue Pie-krustader)**. Du får da **Key Lime Meringue Pie-krustader**! □□

♥ Krustadene bør pyntes med krem så tett opp til servering som mulig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-limekrem-key-lime-pie-krustader