

# Key lime pie eli limettiipiiras



180 min. 164 kcal SteviaSweet Jauhe

## Valmistus

Lämmitä uuni 175 °C.

Kiinnitä leivinpaperi irtopohjavuolan (Ø 24 cm) pohjalle. Sulata voi. Hienonna keksit monitoimikoneessa, lisää voisula ja sekoita tasaiseksi. Painele keksiseos vuolan pohjalle ja hieman myös reunoille. Paista pohjaa 175 °C noin 8 minuuttia.

Vatkaa keltuaisten rakenne rikki kulhossa. Kaada joukkoon kondensoitu maito, limetin kuoriraaste, SteviaSweet Jauhe ja limetin mehu. Vatkaa tasaiseksi seokseksi. Kaada täyte pohjan päälle ja paista uunin alatasolla 15-20 minuuttia.

Ota piirakka uunista. Piirakan keskusta heiluu hieman vielä tässä vaiheessa. Anna piirakan jäähtyä jääkaapissa noin kolme tuntia tai yön yli.

Koristele piiras juuri ennen tarjoilua vaahdotetulla kermalla, raastetulla limetin kuorella ja limetin viipaleilla.

## Ainekset 16 annosta

### Pohja

200 g	vähäsokerisia täysjyväkapseleita
75 g	voita sulatettuna

### Täyte

4	keltuaista
400 g	makeuttamatonta kondensoitua maitoa
1 dl (10 g)	SteviaSweet Jauhe
3/4 dl	limetin mehua
2	limetin raastettu kuori

### Tarjoiluun

1 dl	kermaa
	limetin viipaleita
	raastettua limetin kuorta

## Ravintoarvot per annos

164	kcal
690	kJ
4	g Proteiinia
10	g Hiilihydraatit
12	g Rasvaa