

MORTEN HEIBERG er BO BEDREs faste dessertkok. Han er kokebogsforfatter og ejer et firma, som fremstiller is, chokolade, saft m.m. til Irma.



Heibergs egen Key Lime Pie

DET SYRLIGE OG DET SØDE går hånd i hånd i denne klassiker, som Morten Heiberg har givet sit eget touch.

12-14 stk. digestive-kiks
50 g sukker
140 g smør, smeltet

FYLD

7 æggeblommer
440 g kondenseret mælk
skal af 6 usprøjtede limefrugter,
8 spsk. limesaft

MARENGS

200 g æggehvinder
300 g sukker

- Forvarm ovnen til 175 °.
- Brug en pieform med løs bund (ca. 27 cm i diam.). Eller beklæd bunden af en springform med et stykke udklippet bagepapir, der passer til bundens diameter.
- Knus kiksene fint (i en frysepose og med en kagerulle), og bland dem med det smeltede smør.
- Hæld kikseblandingen i springformen og fordel det hele med bagsiden af en spiseske. Kiksebunden skal være jævn og tæt. Sæt formen i ovnen i 10

- minutter. Tag formen ud af ovnen, og lad den køle lidt af.
- Lav fyldet. Kom æggeblommerne i en skål, og pisk dem sammen med den kondenserede mælk. Tilsæt fintreven skal af 6 limefrugter og 8 spsk. saft, og pisk, indtil blandingen er ensartet. Hæld blandingen i formen, og lad den bage i ca. 15 minutter.
- Lad tærten afkøle. Opbevar tærten i køleskab natten over før servering.
- Beklæd en bageplade med bagepapir, og fordel sukkeret på pladen. Sæt det i

- ovnen i 4-5 minutter ved 150°. Pisk imens æggehvinderne skummende i en stor skål. Tag det varme sukker ud, og hæld det gradvist over æggehvinderne under konstant piskning. Pisk hviderne stive og kolde. Kom marengsen i en engangsprøjtepose med en tylle efter eget valg. Klip hul og sprøjt et mønster oven på tærten. Hvis du har en gasbrænder, så giv marengsen lidt farve. Du kan også bruge ovngrillen, men pas på! Servér.