

# Pie de Limón



Diesen peruanischen Zitronenkuchen habe ich beim Dinner mit peruanischen Freunden kennen und lieben gelernt. Im Original ziert ihn eine Schicht aus Meringue, ich garniere ihn mit Beeren, was nicht nur schmeckt, sondern auch richtig schön aussieht.

## Zutaten

- 200 g Butterkekse, zerbröselt
- 60 g Butter, geschmolzen
- 5 EL Milch
- ca. 2 dl QimiQ
- 2 Limetten, ausgepresst
- 3 Eier, getrennt
- 400 g Kondensmilch
- 1 EL Zucker
- Beeren zum Garnieren

## Zubereitung

1. Die Butterkeksekrümel mit der Butter und der Milch zu einem Teig zerreiben, in eine Kuchenform geben und 15 Minuten bei 175 °C backen
2. Kondensmilch und Limettensaft mit 3 Eigelb mischen, dann auf dem bereits gebackenen Kuchenboden verteilen
3. Kuchen bei 150 °C Umluft 20 Minuten backen, danach auskühlen lassen
4. QimiQ auf dem Kuchen verteilen, mit Beeren garnieren und mind. 1—2 Std. kalt stellen, damit das QimiQ fest wird



























































































