

Jill Johnsons limepaj

Jag älskar lime – i staterna möter man ofta en uppsjö av underbara desserter. Ett sådant ska jag ger er, direkt från min vän Liz i den amerikanska södern.

Pajskal:

3 dl vetemjöl
2 msk strösocker
En nypa salt
125 g smör eller margarin
1 äggula eller 2-3 msk vatten

Fyllning:

3 ägg
2 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
2 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde
3 limefrukter

3 dl vispgrädde och vaniljglass

Gör så här:

Gör pajskalet. Tryck ut degen i en pajform, cirka 24 cm i diameter. Ställ in i kylan en stund.

Gör fyllningen: Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner vaniljsocker, vetemjöl och den vispade grädden. Riv skalet på limefrukterna och pressa ur saften. Tillsätt saft och skal till smeten och rör till en jämn smet. Håll smeten i pajskalet. Grädda i 200 grader i cirka 30 minuter.