

Gwen's Sour Cream Key Lime Pie:

Prepare 24 hours in advance and chill.
Can be frozen.

Filling:

2 cups sugar
6 tbs cornstarch
1/2 cup butter
2/3 cup key lime juice (mexican limes)
2 tbs lime zest
2 cups light cream
1 cup sour cream

Mix together sugar and cornstarch, then add remaining ingredients. Simmer sugar, cornstarch, butter, lime zest, and cream, stirring constantly until thickened and smooth. Remove from heat and cool. Stir in 1 cup sour cream. Pour into 9" pie shell of choice.

Crust:

2 pkgs cinamon graham crackers
1 stick butter, softened
1/4 cup sugar
chopped walnuts (as you like)

crush crackers, mix that all and press into pie plate, bake at 350F for 5-7 minutes.

Topping:

1 cup heavy cream
1 cup sour cream
1/2 cup powdered sugar
1 tbs lime zest

Whip cream until fluffy; fold in powdered sugar and sour cream. Sprinkle with remaining zest. Make sure the filling/crust has cooled down before adding the topping!

Suggestion: Zest the limes before squeezing them for the juice, juice the limes immediately as they tend to evaporate and get hard if left out. I prefer cinnamon graham crackers with walnuts for this recipe. I also make the crust after the filling, since I have to wait for it to cool anyhow

Benitas deutsche Interpretation:

Die 1,5-fache Menge für eine große flache Auflaufform.
1 Tag vorher zubereiten, gut einzufrieren.

Füllung:

260 g Zucker
9 EL Stärke
100 g Butter
Saft von 3-4 Limetten (Schale vorher vollständig abreiben)
Hälfte der Limettenschale
500 g Quark
200 g Saure Sahne

180 gr 390
6 14, EK.
70 150 gr
250

Zucker und Stärke in einer großen Pfanne vermischen, mit Butter, Limettensaft und -schale und Quark bei mittlerer Hitze erwärmen und solange langsam rühren bis die Mischung eindickt.

Von der Herdplatte nehmen, die Saure Sahne unterrühren und alles abkühlen lassen.

Boden:

1,5 Packungen "Hobbits"-Kekse von Brandt ("kernig")
125 g Butter
eventuell Walnüsse

Kekse mit Nudelholz zermahlen und mit sehr weicher oder zerlassener Butter vermengen. Als Boden und mit kleinem Rand in die Auflaufform drücken, ggf. mit gehackten Walnüssen bestreuen und bei ca. 175 °C 5-7 min backen. Nach kurzem Abkühlen die Füllung darauf verteilen, alles weiter gut abkühlen lassen.

Deckschicht

200 g Schlagsahne
200 g Saure Sahne
40 g Puderzucker
Rest der Limettenschale

Sahne steif schlagen, Puderzucker und Saure Sahne gut unterrühren.

Auf die abgekühlte Füllung streichen und mit Limettenschale bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Alternativen:

- Wenn es keine unbehandelten Limetten gibt: Limettensaft aus der Flasche und Schale von möglichst grünen Zitronen verwenden.
- Als Quark in der Füllung kann gut die Magerstufe verwendet werden, die Schlagsahne in der Deckschicht kann zu 2/3 auch durch Joghurt (ruhig 0,1 % Fett) ersetzt werden.
- Mehr Butter im Boden macht ihn fester.

In den Mengen und Arten der Milchprodukte kann recht gefahrlos variiert werden: es schmeckt immer!