

# Limetkový pie



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 50min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 6

**1615** kalorií , **0 g** cukrů , **149 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/limetkovy-pie>

## Příprava

Smícháme najemno rozdrčené sušenky, rozpuštěné máslo a vytvoříme krustu. Do koláčové formy rozprostřeme a rozmačkáme krustu a dáme na 20 minut vychladit do ledničky. V mixeru smícháme kondenzované mléko, limetkovou šťávu a kůru. Smetanu vyšleháme a přidáme do směsi z kondenzovaného mléka. V ledové vodě rozpustíme 3 plátky želatiny, scedíme a lehce ohřejeme. Vmícháme do směsi, kterou vlijeme do připravené formy s krustou. Dáme do lednice vychladit minimálně na 1 hodinu. Mezitím si připravíme glazuru. Suroviny na glazuru společně zahřejeme, zchladíme na pokojovou teplotu a nalijeme na vychlazený páj. Necháme 20 minut tuhnout.

### Tip k receptu

Dezert můžeme připravit i jako semifreddo. Potom nemusíme přidávat želatinu, dort dáme na 3 hodiny zmrazit do mrazáku.



## Ingredience

- Korpus: 130 g Bebe sušenek
- 150 g rozpuštěného másla
- Náplň: 400 ml kondenzovaného sladkého mléka
- šťáva ze 3 limetek
- kůra z 1 limetky
- 300 ml smetany 33%
- 3 plátky želatiny
- Glazura: 100 ml vody
- šťáva a kůra ze 2 limetek
- 100 g cukru
- 1 plátek želatiny, namočený a scezený

## Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Léto, Moučník