

Limepaj med passionerad fruktsås

Paj (12 personer)

Smulade digestivekex	3dl
Smält smör	1 dl
Socker	1 msk
Äggulor	5st
Kondens. Mjök	1 burk
Limejuice	1 dl
Rivet limeskal	1 msk



Sås (6 personer)

Passionsfrukter	4 st
Dranbuie	1 dl
Socker	1 dl

Sätt ugnen på 150 gr. Blanda kexsmulor, smör, socker och pressa ned det i en smord pajform. Grädda i ugnen i 10 minuter. Låt pajskalet kallna.

Vispa äggulorna med en elvisp tills de tjocknar. Häll i mjök och vispa tills blandningen är tjock. Rör i limejuice och rivet limeskal.

Sätt ugnen på 175°C. Häll fyllningen i pajskalet och grädda 10-15 min. Låt pajen svalna och ställ den i kylskåp.

Dela passionsfrukterna mitt itu och gröp ur dem med en sked. Lägg fruktköttet i en kastrull tillsammans med Drambuie och socker. Koka försiktigt tills såsen får en tjock och fin konsistens, Låt svalna.

Servera en trekant av limepajen på kalla tallrikar med en spegel av såsen. Garnera med tunn skiva lime.