



## Lime och Pumpapaj

 Förberedelser: ca 30 minuter; Bakning: ca 70 minuter

   Tillagningstid

### Tillagning

1. Skär pumpaköttet i små bitar. Tvätta citronerna i varmt vatten, riv skalet och pressa ut saften. Citronskal och citronsaft ger ungefär 1 tsk vätska, blanda detta med den skurna pumpan. Tillsätt 100 g socker och låt koka upp. Koka utan lock tills vätskan har avdunstat. Mixa till en jämn smet och låt svalna.
2. Värm ugnen till 160 grader. Lägg kexen i en Fryspåse från Toppits®, smula dem med en brödkavel. Smält smöret med socker på svag värme och blanda i de smulade kexen. Klä in en springform i Toppits® Aluminiumfolie och tillsätt smeten. Lås sedan springformen. Separera äggvitorna från gulorna. Blanda äggulorna med pumpasmeten och mixa väl. Håll i pumpasmeten i springformen. Vispa äggvitorna till ett hårt skum, tillsätt resterande citronsaft och resten av sockret. Grädda äggvitorna ovanpå pumpasmeten i en het ugn i cirka 70 min. Om ytan skulle få för mycket färg, täck med Toppits® Aluminiumfolie.
3. Låt kakan svalna i formen, ta sedan bort formen, skär upp och servera den på en fin tallrik.

### Tips

## Ingredienser för 1 portioner

### Ingredienser (portioner: 1 springform (26 cm)) Produkter som används

- › 500 pumpakött (utan frö och skal)
- › 2 citroner eller lime
- › 100 kex
- › 200 socker
- › 75 smör
- › 3 ägg



Aluminiumfolie

### Per Portion

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)