

Mindenmentes sütőtök pite

Tésztához:

100 g mandula liszt
120 g hajdina liszt
30 g tápióka keményítő
10 útifűmaghég liszt
50 g kókuszvirág cukor
20 g vaníliás cukor
2 g sütőpor (kb. ½ teáskanálnyi)
1 egész kis bio citrom reszelt héja
1 egész kis bio citrom kicsavart leve
1 csipet só
kevés olaj a torta forma kikenéséhez

Összeállításához: kevés, kb. 1 dl tiszta víz

Sütéshez: kevés olaj a sütőforma kikenéséhez

Egy tálban a hozzávalókat összekeverjük, majd gyors mozdulatokkal, a vízzel könnyen gyúrható lágyabb, de az tál falától elváló tésztát kapunk. Cipót formálunk belőle.

Két lisztezett sütőpapír között kinyújtjuk a tésztát kerek szirmos torta formára (amit előzőleg kikenünk kevés olajjal), a saját sütőformánkhoz (ami kb. 28 cm átmérőjű, + 2 cm-rel túl lóg mindi irányban, hogy oldala is legyen).

Levesszük a felső sütőpapírt és a sütőformába borítjuk, miközben igazítjuk levesszük, lassan lehúzzuk róla a már felülre került alsó sütőpapírt is. A sütőformához igazítjuk a tésztát. Használhatunk kerámia sütőbabot, hogy ne púposodjon fel a formában a tészta közepe.

Hőlégkeveréssel 160 fokon 12 percet sütjük. Hagyjuk kissé meghűlni. Közben elkészítjük a sütőtök krémet.

Töltelékhez:

450g főtt hokkaido sütőtök leturmixolva (lehet másfajta sütőtökből is)
½ teáskanál só
230 g növényi tej
½ teáskanál őrölt fahéj
½ teáskanál őrölt gyömbér
½ teáskanál őrölt szegfűszeg
85 g juharszirup
100g kókuszvirág cukor
40 g kuzu

Egy lábosban a leturmixolt tököt a fűszerekkel, a sziruppal és a kókuszvirág cukorral összekeverjük. Majd a kuzut apránként felhígítjuk a növényi tejjel, és a tökös fűszeres keverékhez adjuk. Elkeverjük és lassú tűzön, úgy mint a pudingot, besűrítjük, felforraljuk.

Az elősütött tészta közepére öntjük a sütőtök krémet. Egyenletesen elsimítjuk, majd visszatesszük sülni. Hőlégkeveréssel 160 fokon még 18 percet sütjük. Ha elkészült kivesszük és hagyjuk teljesen kihűlni, majd szeleteljük.