

Mindenmentes cseresznyés pite

Tésztához:

100 g mandula liszt
120 g hajdina liszt
30 g tápióka keményítő
10 útifűmaghél 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

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 minden 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. (Kerámia golyókat vagy bab szemeket rakhatunk rá, hogy ne púposodjon fel a tészta az elősütéskor.) Hagyjuk kissé meghűlni. Közben elkészítjük a sütőtök krémet.

Töltelékhez:

700 g kimagozott cseresznye
½ teáskanál só
150 g almalé (ugyanúgy mérleggel mérjük)
½ teáskanál őrölt fahéj
½ teáskanál őrölt szegfűszeg
½ teáskanál őrölt vagy tört rózsabors
50 g juharszirup
100g kókuszvirág cukor
40 g kuzu

Egy lábosba tesszük a kimagozott cseresznyét, megszórjuk a sóval és a fűszerekkel, hozzáadjuk a juharszirupot és a kókuszvirág cukrot, elkeverjük. Majd az almalével feloldjuk és teljesen felhígítjuk a kuzut és a cseresznyés keverékhez keverjük. Lassú tűzön teljesen, mint a pudingot besűrítjük, felforraljuk.

Az elősütött tészta közepére öntjük a cseresznyés tölteléket. Egyenletesen elsimítjuk, majd visszatesszük sülni. Hőlégkeveréssel 160 fokon még 18 percet sütjük. Ha elkészült kivesszük és hagyjuk teljesen kihűlni, majd szeleteljük. (Behűtve is finom!)

