

## Mindenmentes cseresznyés pite II.

### *Tésztához:*

200 g mandula liszt  
240 g hajdina liszt  
60 g tápióka keményítő  
20 útifűmaghég liszt  
100 g kókuszvirág cukor  
40 g vaníliás cukor  
4 g sütőpor (kb. ½ teáskanálnyi)  
1 egész bio citrom reszelt héja  
1 egész bio citrom kicsavart leve  
1 csipet só

*Összeállításához:* kevés, kb. 2 dl tiszta víz

100 g durvára tört dió  
1 evőkanálnyi rizsdara

Egy tálban a hozzávalókat összekeverjük, majd gyors mozdulatokkal, a vízzel könnyen gyúrható lágyabb, de az tál falától elváló tésztát kapunk. Felezzük a tésztát, és 2 cipót formálunk.

### *Töltelékhez:*

2 kg cseresznye, kimagozzuk (egy lábosba tesszük és felforraljuk; hagyjuk kihűlni, és a kiengedett levét leöntjük róla)

### *Majd hozzáadunk:*

½ teáskanál só  
½ teáskanál őrölt fahéjat  
½ teáskanál őrölt szegfűszeget  
½ teáskanál őrölt vagy tört rózsaborsot  
80 g juharszirup  
100g kókuszvirág cukor  
20 g kuzu (kevés maradék cseresznye lével feloldjuk)  
2 evőkanál rizsdara vagy gluténmentes zsemlemorzsa, esetleg őrölt földi mandula  
Egy lábosba tesszük a kimagozott cseresznyét, megszórjuk a sóval és a fűszerekkel, hozzáadjuk a juharszirupot és a kókuszvirág cukrot, valamint a darát és elkeverjük. Majd hozzáadjuk a kevés cseresznye lével feloldott kuzut. Jól összekeverjük és lassú tűzön teljesen, mint a pudingot besűrítjük, felforraljuk. Hagyjuk kissé kihűlni.

Egy 30-40 cm-es tepsit előveszünk a sütéshez. Majd két lisztezett sütőpapír között kinyújtjuk az egyik tészta cipót szögletesre, a tepsi méretére, és a sütőpapírral együtt behelyezzük a tepsibe (a felső sütőpapírt lehúzzuk róla).

Megszórjuk tört dióval (és ha szükséges még kevés darával). Rásimítjuk a kissé kihűlt cseresznyés töltelék. Majd felül is megszórjuk a tört dióval (és ha szükséges még darával).

Majd a másik cipót is kinyújtjuk 2 sütőpapír között. Levesszük az egyik sütőpapírt és ráhelyezzük a cseresznyés masszával töltött félkész pitére. Majd lehúzzuk a felül maradt sütőpapírt, és villával megszurkáljuk a tésztát.

Hőlégkeveréssel 160 fokon 55 perc alatt készre sütjük. Min. 1 órát hagyjuk hűlni (szerintem 2 órát is érdemes várni), és utána felszeleteljük.