

## Barackos-jostás pite



Egy 24 cm-es pitéhez:

### A tésztához:

1. **12,5 dkg hűtőhideg vaj**at apró kockákra vágunk.
2. **20 dkg fehér lisztet** átszitálunk és **5 dkg kókuszliszttel** együtt egy üvegtálba tesszük.
3. **5 dkg barna szemcsés nádcukrot** porcukor finomságúra darálunk, és a liszthez adjuk.  
*TIPP: a cukrot könnyedén le lehet darálni elektromos kávédarálóban.*  
*TIPP: használhatunk porcukrot a barna nádcukor helyett.*
4. A lisztes keverékhez csipet szóda**bikarbónát** adunk és elkeverjük a száraz hozzávalókat.
5. A hideg vaját a lisztes keverékkel elmorzsoljuk.  
*TIPP: akkor jó, ha már nem találunk vajdarabkákat és a morzsa nyomásra összetapad.*
6. **2 tojás sárgáját 2 ek vízzel** elkeverünk, és a morzsához adjuk.
7. A tésztát gyors mozdulatokkal összegyúrjuk és a gömbbé formált tésztát, Folpackba csomagolva, a hűtőbe tesszük egy óra hosszára.

### A töltelékhez:

1. **2 egész tojást** kikeverünk **2,5 dl hideg teljes tejjel**.
2. Egy tejforraló lábasba kanalazunk **2 ek kókuszlisztet**, **1 tk fehér lisztet**, **1 ek kókuszvirág**cukrot, **3 ek barna nádcukrot**, és elkeverjük.
3. A száraz alaphoz óvatosan hozzákeverjük a tejes-tojás keveréket habverővel.
4. **1/3 rúd vaníliát** adunk a keverékhez.  
*TIPP: a vaníliarudat hosszában kettévágjuk, a magokat eltávolítjuk, és a keverékhez adjuk, a kikapart rudat is a tejbe dobjuk.*
5. A kókuszkrémet alacsony lángon, sűrűsödésig főzzük.  
*TIPP: nyugodtan fel is forrhat, megfőbet a tojás a krémben. Nem lesz csomós, a lényeg a folyamatos keverés.*
6. A vaníliarudat kivesszük és a kész krémet a tűzről levéve hűlni hagyjuk.

### A gyümölcsök:

- 8 nagy sárgabarackot** megmosunk és kettévágunk.
- 15 dkg jostát** megmosunk, megtisztítunk.

### **Összeállítás:**

1. Egy kerek pitesütő tálát kivajazunk, kilisztezzük.

*A pite egy üveg pitesütő tálban készül, amely 4 cm magas peremmel rendelkezik. 20 cm kerületű, 24 cm-ig kifelé szélesedő peremmel.*

*Tipp: ha a pitét később egyszerűen szeretnék kivenni a formából, a tészta pitesütő tálba helyezése előtt fektessünk keresztbe egymáson két, a tál szélén túlnyúló sütőpapír csíkot. Így a kész pitét, miután teljesen kihűlt, egyben kivehetjük a formából. Ezt a trükköt különösen érdemes alkalmazni, ha tapadásmentes formában sütünk, mert azt szeletelés közben összekarcolhatjuk.*

2. A tésztát a pitesütő tál közepére helyezzük és egyenletes, határozott kézmozdulatokkal a pitesütő falához nyomkodjuk, egyenletes vastagságra törekedve.

*TIPP: Ezt a tésztát nem kell kinyújtani, morzsalékos állaga miatt egyszerűen elosztható a tálban.*

3. A tésztát megszórjuk **2 ek kókuszreszelékkel**.

4. A kihűlt krémet a tésztára kanalazzuk.

5. A krémen ízlésesen, tetszés szerint elhelyezzük a gyümölcsöket.

6. A gyümölcsöket megszórjuk **2 ek kókuszvirág cukorral**.

### **Sütés:**

A pitét a sütő közepre helyezett rácán készre sütjük, a gázsütő 3-4-es fokozatán (villanysütőben: alsó-felső sütés és 175-180 °C)

A sütési idő kb. 35 perc.

Akkor van kész, ha a gyümölcsökön elolvadt a cukor és a pite alja és szélei egyenletesen barnák.

A süteményt a pitetállal együtt rácson hagyjuk kihűlni.

### **EXTRA TIPP**

Aki szereti, cukros tejszínhabbal tálalja.

*Jó étvágyat!*