

SÜTŐTÖKÖS PITE RECEPT

Hozzávalók 8 adaghoz:

- 25 dkg A tésztához liszt
- 5 dkg cukor
- 1 csipet só
- 12,5 dkg hideg vaj kockázva
- 1 darab tojás
- 1 opcionális kevés tej vagy tejföl
- 50 dkg A töltelékhez sütőtök
- 2,5 dl tejszín
- 2,5 dl tej
- 15 dkg cukor
- 2 darab tojás
- negyed tk fahéj
- negyed tk szegfűszeg
- negyed tk szerecsendió
- negyed tk kardamom
- negyed tk citromhéj
- 1 csipet só

Elkészítés:

Berakjuk a sütőbe a tököt, 190 fokon kb. fél-egy órát sül, sütőtől függően. Akkor jó, amikor pépes. Közben elkészítjük a tésztát: a lisztet, a cukrot és a sót összekeverjük egy tálban, majd összemorzsoljuk a hideg vajjal. Ez után hozzáadjuk a tojást, és kevés hideg tejet vagy tejfölt is teszünk hozzá, hogy összeálljon. Nem kell túlkészíteni, lényeg, hogy ne essen szét. Fóliába csomagolva betesszük a hűtőbe. Amikor már majdnem kész a tök, kivesszük a tésztát a hűtőből, piteforma méretűre nyújtjuk, majd belefektetjük a formába. Jól belenyomkodjuk, a szélét levágjuk, középen pedig megszúrkaljuk. Betesszük a sütőbe a tök helyett. Kimérjük, és kávédarálóban vagy mozsárban porrá zúzzuk a fűszereket. A tököt egy tálba kanalazzuk. Hozzáadjuk a tejszínt és a tejet, a cukrot, a fűszereket, és botmixerrel pépesítjük. Hozzákeverjük a tojásokat is. Amikor a tészta kisült (15-20 perc kell neki), kivesszük a sütőből, és hagyjuk kihűlni. Amikor kihült, beletöltjük a tésztába a tökök keveréket, visszatoljuk a sütőbe, és addig sütjük, amíg meg nem szilárdul a töltelék. Szeletelés előtt hagyjuk kihűlni.

