

VANÍLIÁS ALMÁS PITE

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 300g**
- **Vaj/Margarin: 150g**
- **Cukor: 75g**
- **Só: 3g**
- **Darált dióbél: 40g**
- **Sütőpor: fél tasak (8g)**
- **Tojás: 1db**
- **Tejföl: 75-80g**



A töltelék receptje:

- **Tej: 440ml**
- **Tojássárga: 4db**
- **BL55 Finomliszt: 60g**
- **Vaníliarúd: 2db**
- **Cukor: 90g**
- **Tejszín: 135g**

A töltelék elkészítési módja:

1. 250ml tejet el kell keverni a tojások sárgáival és a liszttel
2. A vanília rudakat hosszában kettévágni és a közepükben lévő magvakat kikaparni
3. 190ml tejet a cukorral és a vaníliarudakkal a kikapart magokkal együtt összeforralni, majd az 1. pontban elkészített liszt - tojássárga - tej egyveleget hozzáadagolni és gyors keverés mellett sűrű pudingot főzni
5. A pudingot teljesen ki kell hűteni
6. A tejszínt kemény habbá kell verni, majd a pudinghoz keverni. A pudig a kihűlés során megkeményedik és a hab hozzákeverése során kezdetben darabosnak tűnhet, de nem kell megijedni, kitartó keveréssel csomómentes, krémes állagot kapunk

A kb. 4-5db alma előkészítése:

Megmosásuk, a héj eltávolítása, kettévágás, a csoma eltávolítása, majd a félbevágott almák felszeletelése.

A cukorszirup összetétele:

- **Cukor: 33g**
- **Víz: 25ml**

Ezeket az összetevőket keverés mellett addig kell főzni, míg a cukor teljesen fel nem oldódik

A sütemény elkészítésének a menete:

1. A puding elkészítése
2. A tésztaképző liszt és a zsiradék elmorzsolása
3. Az összes többi tésztaképző alapanyag hozzáadása és a tészta készre dagasztása
4. Tészta hideg pihentetése hűtőben: 30 perc (szigorúan betartandó!)
5. A tészta pihentetése közben a kihűlt puding tejszínhabbal való krémesítése, az almák előkészítése
6. Tészta nyújtása, villával történő megböködése, nyújtófa segítségével a formaleválasztóval kifújva vagy vajjal/margarinnal kikent 28cm átmérőjű piteformába illesztése, a forma kitöltése, a kilógó szélek levágása (a maradék tésztából isteni diós kosárcák süthetők, de lekvárral is ki lehet sütni, vagy akár talléreként magába is nagyon finom)
7. A tészta megtöltése a vanília krémmel, majd abba sorba az alma szeletek behelyezése, majd megszórásuk fahéjjal kevert porcukorral
8. Sütés: 185 C°-ra előmelegített száraz légterű sütőben alsó-felső sütési módban 30-35 percig
9. Sütés után tetszőlegesen díszíthetjük az almákat cukormázzal, ami szépen fényesíti őket, de akár a kihűlés után porcukorral is meg lehet szórni helyette. Felszelés előtt mindenképpen ajánlom pár órára hűtőszekrénybe helyezni, hogy könnyen szelhető legyen, bár tudom, azt általában mi se bírjuk ki :D.



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeollátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>