

DIÓS SZILVÁS OMLÓS PITE

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

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



A habos diótöltelék összetétele:

- **Tojásfehérje: 4db**
- **Cukor: 100g**
- **Darált dió: 100g**
- **Reszelt citromhéj: 1db**
- **Fahéj: kevés, ízlés szerint**

Szükséges még a recepthez 6-10db szilva, természetesen a mérettől függően, valamint egy kevés fahéjjal kevert porcukor.

Az elkészítés menete:

1. A liszt és a zsiradék elmorzsolása
2. A többi tészta képző alapanyag hozzáadásával tészta készítése
3. A tészta hűtőszekrényben való pihentetése 30 percen át
4. A habos diótöltelék elkészítése, a szilva felszeletelése
5. A tészta pihentetése után a kinyújtása, kb. 28cm átmérőjű 3cm magasságú piteformába való helyezése, a habos diótöltelékkel való egyenletes megtöltése, majd a gyümölcs felhelyezése, majd fahéjas porcukorral való meghintése. A maradék tésztából akár rács is készíthető, de a nélkül is megsüthető
6. Sütés: 185C°-ra előmelegített, száraz légterű, alsó-felső sütési módba állított sütőbe kell a pitét behelyezni és 30-35 percig sütni.



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

<https://gaborahazipek.hu/>