

Sárgabarackos, mandulás pite



Hozzávalók:

20 szem (kb. 1,2 kg) sárgabarack, 40 szem mandula, 25-25 dkg vaj vagy sütőmargarin és kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 6 tojás, 0,5 dl rum, 25 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet)
a tepsikikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin, finomliszt
a tetejére:
porcukor

1. A barackokat néhány pillanatra forrásban lévő vízbe rakjuk, szűrőlapáttal kiemeljük, majd vékony héjukat lehúzzuk. Ezután a gyümölcsöt félbevágjuk, magját kiemeljük.
2. A mag helyére 2-2 szem mandulát rakunk, és a barackot újra összeillesztjük.
3. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint először magában, majd a cukor kétharmadával meg a vaníliás cukorral habosra keverjük. A tojások sárgáját egyesével, azután a rumot kanalanként beledolgozzuk.
4. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is hozzáadjuk. A liszt egyharmadát a vajas masszára szitáljuk, a tojás hab egyharmadát rátesz-szük, óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A többi lisztet és habot még két részletben, ugyanígy adjuk hozzá. A masszát egy kb. 35×25 centis, kikent, belisztezett tepsibe simítjuk.
5. A töltött barackokat rárajuk, sőt, egy kicsit a tésztába is nyomkodjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 40 perc alatt megsütjük. Ha kihűlt, úgy vágjuk szeletekre, hogy mindegyik közepére egy töltött barack jusson.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll.

Sárgabarackos, mandulás pite

kb. 20 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy szelet: 299 kcal • fehérje: 5,7 gramm • zsír: 16,3 gramm • szénhidrát: 32,3 gramm •
rost: 1,2 gramm • koleszterin: 82 milligramm