



Hozzávalók:

20 dkg finomliszt, 3 tojás, 1 liter tej, 5 evőkanál kristálycukor (nyírfacukor is lehet), 1 csomag vaníliás cukor, fél mokkáskanál só, 1 citrom vagy narancs reszelt héja (el is maradhat), 4 dkg vaj

az öntethez:

50 dkg friss sárgabarack (idényen kívül befőtt), 5 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál barackpálinka

1. A sütőt jó forróra (220 °C) előmelegítjük. A tésztához a lisztet a tojásokkal és a fele tejjel jól kikeverjük, csak ezután öntjük hozzá a többi tejet (ha egyszerre készítjük, csomós lehet). A cukorral és a sóval ízesítjük, az alaposan megmosott citrom (narancs) héját belereszeljük.
2. Egy kb. 30 x25 centis tepsit vagy tűzálló tálat vastagon kivajazunk. Ami vaj marad, fölolvasztjuk, így keverjük a tésztába, de ügyeljünk arra, hogy ne legyen meleg! A tejes keveréket egyenletesen a tepsibe öntjük, az előmelegített sütőbe toljuk, és kb. 30 percig sütjük. Akkor jó, ha a teteje aranybarnás, de a közepe még éppen remegős. Langyosra hűlve éri el a tökéletes állagát, ekkor kockákra vágjuk és a meleg baracköntettel körülöntve tálaljuk.
3. Amíg a pite sül, az öntetéhez való barackot jól megmossuk, félbevágva a magját

kiemeljük, majd a gyümölcsöt turmixoljuk és egy lábasba öntjük. A cukorral ízesítjük, és kis lángon kb. 15 perc alatt sűrűre (szinte lekvárrá) főzzük, közben néha belekeverünk.

Jó tanács

- A tésztát hagyományos nagy tepsiben is süthetjük. Így csak ujjnyi vastag lesz, más lesz az állaga, de így is nagyon finom, ha nem finomabb, mint a fentiekben részletezett változat. Miután vékonyabb, 6-8 perccel kevesebb sütés is elég neki, így kalkuláljunk!

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 736 kcal