

Almás-diós pite

Hozzávalók:

1 cs. előhűtött linzer tészta
1 üveg almabefőtt
2 dl befőtt lé
4 dkg vaníliás pudingpor
5 dkg darált dió
1/2 citrom reszelt héja
5 dkg kristálycukor
1 g fahéj

1 tojás a kenéshez
Kevés finomliszt a nyújtáshoz

Előkészítés, összeállítás: 25 perc

Sütés: 30 percig 200°C-on



Elkészítés:

Az almáról öntsd le a levet, mérj ki belőle 2 dl-t és keverd hozzá a pudingport.
Turmix gépben pürésítsd az almát, majd keverd össze a pudingos lével.
A dióba reszeld bele a citrom héjának felét, és add hozzá a fahéjat valamint a cukrot is.

Csomagold ki a tésztát a papírból, közben szórd meg liszttel, nehogy leragadjon, amikor átfordítod.
Nyújd ki két tepsi hosszúra, és vágj tepsi széles csíkot belőle.
Kend le tojással és hajtsd össze ketté.
Igazítsd a tésztát sütőpapírral bélelt tepsibe, majd szurkáld meg, és kend meg a tojással.
A maradék tésztát oszd el négy csíknak, majd vágj le belőle 4 kis darabot, és 6 nagyobbat.

Simítsd a diót a tésztára, végül öntsd rá a pudingos almát.
Helyezd rá a tészta csíkokat átlósan, rács formában.
Előmelegített sütőben süsd 30 percig, amíg szép aranybarna színű lesz!

Kihűtés után vedd ki a tepsiből, és húzd le a széleiről a papírt.
Szeleteld fel és porcukorral hintve tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -