

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **90 perc**

Elkészítés: **45 perc**

Kohári Éva

CSERESZNYÉS TEJPITE GLUTÉNMENTESEN

A tejpite tésztája pont olyan, mintha egy sűrű, vaníliás sodót sütnénk meg. Mikor beleharapunk, rugalmasan krémes érzés önti el a szánkat. A gyümölcsöt ízlés szerint variálhatjuk, de ezt a cseresznyés verziót mindenképpen érdemes kipróbálni, és a cseresznyeszezon után nyugodtan készítsük befőttből is. Tejfehérje érzékenyek a vaj helyett használjanak tejmentes margarint, a normál tej helyett pedig növényi tejitalt.

HOZZÁVALÓK

500 g magozott cseresznye
4 db "M-es" méretű Auchan tojás
30 g olvasztott Auchan vaj
100 g cukor
200 g tej
100 g Auchan bio rizsliszt
1 csipet só
6 g vaníliás cukor

HOZZÁVALÓK A FORMA ELŐKÉSZÍTÉSÉHEZ

1 teáskanál Auchan vaj
2 evőkanál cukor

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

ízlés szerint porcukor

ALLERGÉNEK

1. A tojásokat keverjük habosra a cukorral, vaníliás cukorral és a sóval.
2. Két adagban keverjük hozzá a lisztet, majd a tejet és végül az olvasztott vajat. Elég híg tésztát kapunk, de pont így tökéletes.
3. Egy 25 cm átmérőjű piteformát kenjünk ki alaposan vajjal, majd szórjuk meg cukorral, és tegyük bele a kimagozott cseresznyét.
4. Öntsük rá a tésztát.
5. 180 fokra előmelegített sütőben 40-45 perc alatt süssük készre.
6. A megsült pitét teljesen hagyjuk kihűlni a formában, utána szépen ki tudjuk borítani.
7. A tetejét szórjuk meg porcukorral.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!