

## Tökös morzsás pite

2	120	1
Nehézség	Perc	tepsi

## Allergének:



## Hozzávalók

tökös morzsa

- 75 g finomliszt
  - 50 g vaj
  - 25 g porcukor
  - 1 késhegynyi sütőpor
  - 1 db tojássárgája
  - 80 g tökmag
- tökös töltelék
- 750 g tökpüré
  - 225 g cukor
  - 750 g sütőtök
- 2 db piskótalap
- 12 db tojás
  - 240 g cukor
  - 140 g kukoricaliszt
  - 140 g finomliszt
  - 2 késhegynyi sütőpor
  - porcukor



1. A tökmagos morzsához a durvára tört tökmagot, a lisztet, sütőport, vajat elmorzsoljuk, hozzáteesszük a porcukros tojássárgát, és gyors mozdulattal összegyúrjuk. Nem szabad sokáig gyúrni, éppen csak összeálljon! (Kicsit már-már hullós állagú a sok tökmagtól, de ettől lesz jól morzsálható.) Fagyasztóban dermesztjük.
2. A dermesztés után lereszeljük a tökmagos "sárga linzer" tésztát, és előmelegített sütőben 170°C-on sütjük. Félhúltan késsel durvára vagdalkuk. Félrerakjuk a díszítéshez.
3. A tökös töltelékhez a sütőtök húsát kisebb kockákra vágjuk. Sütőpapírral fedett sütőlemezen, szétterítve, 180°C-on 10 percig hőkezeljük, majd 2-szer 5-5 percre átforgatjuk.
4. A tökpürét a cukorral lekvárfőzéshez hasonlóan forráspontra melegítjük, és rövid ideig azon is tartjuk, majd belekeverjük a lemezen lesütött tök kockákat.



Google Play



App Store



5. 2 db piskótalapot kell készítenünk. Ha ezeket külön sütjük, akkor a piskóta hozzávalóit bekeverés előtt felezzük el! A tojások sárgáját a fehérjétől különválasztjuk. A sárgáját a cukor 1/3 részével kihabosítjuk. A tojásfehérjét habbá verjük, habképződés közben a maradék cukrot fokozatosan, lassan pergessük hozzá. A kettőt kíméletesen összekeverjük, majd a kukoricalisztes-lisztes-sütőporos keverékkel óvatosan egybedolgozzuk.
6. Sütőpapírral fedett tepsibe lapnak kenjük, meghintjük porcukorral, majd pici pihentetés után előmelegített sütőben 180°C-on kisütjük mindkét piskótalapot.
7. A tökös töltelék felét az éppen hogy kihűlt piskótalap porcukrozott felületére kenjük, a másik lappal fedjük (cukros felülettel felfelé!), majd a maradék töltelékkel megkenjük. A tökmagos morzsával teljesen befedjük.
8. Sütőpapírral és sütőlemezsel lefedve pihentetjük, majd szeleteljük.

