

Epres-túrós pite

Hozzávalók a tésztához:

- 250g **Mester süteményliszt**
- 125g margarin
- 60g porcukor
- 1db tojás
- 1 teáskanál sütőpor
- csipet só

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500g eper (vagy erdei gyümölcs)
- 20g vaníliás cukor
- cukor ízlés szerint
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- 1 púpos evőkanál **Mester vanília puding**
- 200ml víz

Hozzávalók a totus töltelékhez:

- 250g totu (vagy túró)
- 80g növényi krém (vagy tejföl)
- 100g porcukor
- 20g vaníliás cukor
- 1 db tojás
- 20g Mester vanília puding

Elkészítés:

A lisztet keverjük össze a sütőporral, sóval, majd adjuk hozzá a margarint. Amikor már kellően morzsálékos adjuk hozzá a porcukrot. Végül a felvert tojást, és gyúrjuk össze a tésztát.

Ezután csípjunk le a tészta 1/3-dát, majd tegyük a hűtőbe a felhasználásig.

A nagyobb tésztagombócot lisztezett felületen nyújtsuk vékonyra, majd béleljük ki vele a piteformát.

Tegyük hűvös helyre, még a töltelék elkészítéséig.

Megmosott, feldarabolt epret tegyük bele a serpenyőbe és öntsük fel a vízzel. Adjuk hozzá a többi hozzávalót. Óvatosan keverjük össze, és főzzük még néhány percre. Pudingot kevés vízzel keverjük simára. Állandó kevergetés közben csorgassuk bele, majd pár pillanat alatt főzzük sűrűre.

A totut tegyük egy tálba, majd villával nyomkodjuk össze kicsit. Utána hozzáadjuk a többi hozzávalót és alaposan összekeverjük.

A piteformában lévő tészta tetejére kanalazzuk a teljesen kihűlt gyümölcsös töltelék, majd öntsük rá óvatosan a totus töltelék.

A maradék tésztát nyújtsuk ki vékonyra, és vágjunk fel vékony csíkokra. Rácsozzuk be vele a totus töltelék tetejét.

Helyezzük be előmelegített sütőbe (150°C-on) és süssük 35-40 percre.