Grillezett epres-rebarbarás pite

35—40 Perc

Elkészítés

1 A grillt előmelegítjük 200 °C-ra. Megmossuk és negyedeljük az epret. Megmossuk és megtisztítjuk a rebarbarát, majd 2-3 cm-es darabokra vágjuk. Az epret és a rebarbarát összekeverjük a kristálycukorral és a keményítővel.

2 A vaníliarúd magjait kikaparjuk és az aprított fodormentával együtt hozzáadjuk a gyümölcsös keverékhez.

3 Egy alumínium grilltálcát kibélelünk az omlós tésztával és elosztjuk rajta a túrót. Az epres-rebarbarás keveréket ráhalmozzuk, majd a tészta széleit behajtjuk és a töltelék tetejére simítjuk.

TIPP: Ha a túrót magában túl savanyúnak találjuk, édesíthetjük egy kevés cukorral és egy evőkanál vaníliás pudingporral, hogy még lágyabb ízű legyen.

4 Két alumínium grilltálcát fejjel lefelé a grillrácsra teszünk, ezek tetejére helyezzük a pitét a tálcájában. Kb. 20 percig lefedve sütjük.

5 Miután kihűlt, egy kevés porcukorral megszórjuk és egy gombóc fagylalttal vagy krémjoghurttal tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

300 g	(Kész) omlós tészta
200 g	Eper
200 g	Rebarbara
100 g	Túró
30 g	Kristálycukor
1 evőkanál	Étkezési keményítő
1 db	Bourbon vaníliarúd, egész
1 evőkanál	Frissen aprított fodormenta
3 db	Alumínium grilltálca (17 cm x 23 cm x 3 cm)
1 evőkanál	Kristálycukor
1 evőkanál	Vaníliás pudingpor