

Dýňový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 200 g
- Cukr krystal 100 g
- Máslo 100 g
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Oloupaná dýně bez jader 500 g
- Hřebíček 1 ks
- Vejce 2 ks
- Strouhané mandle 4 lžíce
- Zakysaná smetana 70 g
- Cukr krystal 60 g
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Kukuřičný škrob 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Bahamy

Postup:

Nejprve připravíme těsto: smícháme mouku se solí a cukrem, poté přidáme máslo a nakonec žloutek z jednoho vejce. Necháme odležet v chladu minimálně hodinu. Těsto poté vyválíme a vložíme do vymazané koláčové formy.

Dýni nakrájíme na kostičky, přidáme hřebíček a s troškou vody (asi 100 ml) uvaříme doměkka.

Jakmile je dýně měkká a voda se vypařila, vyjmeme hřebíček, rozmixujeme dýni na pyré a necháme vychladnout.

Z bílků ze dvou vajec vyšleháme sníh.

Mandle smícháme se zakysanou smetanou a cukrem. Přidáme pyré z dýní a dle chuti přidáme skořici. Pak přidáme škrob a zbylé žloutky. Na konec opatrně vmícháme vyšlehaný sníh z bílků.

Hmotu vlijeme do formy na již vyválené těsto. Pečeme cca 50 minut v troubě předehřáté na 200°C. Před servírováním pocukrujeme, můžeme podávat se šlehačkou.