# Dýňový koláč III.

## Kategorie: Moučníky

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 5

- Smetana 3.4 hrnek
- Hladká mouka 150 g
- Dýně 400 g
- Cukr 1 hrnek
- Máslo 90 g
- Vejce 3 ks
- Kypřící prášek do pečiva 1 lžička
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Skořice 1.2 lžička
- **Na želé**
- Brusinkový kompot 1 sklenice
- Rybízová marmeláda 100 g
- Želatinový ztužovač 100 g
- Želatina 40 g
- Krystalový cukr 100 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Dýni oloupejte, vydlabejte a dužinu nakrájejte na kousky a trochu podlijte vodou. Směs poduste,

podle chuti přidejte cukr, citronovou šťávu, skořici a uvařte ji do konzistence hustší kaše. Přidejte mouku, máslo, vejce, cukr, smetanu, vanilinový cukr a koření a vypracujte těsto. Vlijte ho do vymazané kulaté formy. Pečte 15 minut při 200 ºC, poté 30 minut při 175 °C.

Želatinu připravíte tak, že 40 g želatiny zalijete 200 ml vody a necháte asi hodinu stát; 100 g krystalového cukru zalijte 200 ml vody a vařte, dokud se cukr nerozpustí. Přilijte 100 ml sirupu z brusinkového kompotu a chvíli povařte. Do horké směsi přidejte namočenou želatinu a míchejte, než se rozpustí. Nechte trošku vychladnout a pak ji nalejte na koláčovou vrstvu. Potom můžete posypat nasekanými ořechy a nechte ztuhnout.