

Dýňový koláč s pusinkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 160 g
- Krupicový cukr 0.5 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 115 g
- **NÁPLŇ**
- Vejce 3 ks
- Dýňové pyré 420 g
- Kondenzované mléko 340 g
- Tmavý třtinový cukr 165 g
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Mletá skořice 0.75 lžička
- Mletý zázvor 0.75 lžička
- Hrubá sůl 2 kulička
- Mletý muškátový oříšek 0.5 lžička
- **NA PUSINKU**
- Krupicový cukr 400 g
- Bílky 8 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve udělejte těsto: mouku, cukr a sůl vsypte do mísy robotu. Přidejte máslo a promíchejte do směsi připomínající drobenku. Přilijte 30 ml studené vody a spojte do těsta, které se nelepí. Pokud je suché, přidávejte postupně, po lžících vodu. Těsto zabalte do fólie a dejte na hodinu do lednice.

Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto vyndejte z lednice a na lehce pomoučené pracovní ploše jej vyválejte dotenka. Pak jím vyložte koláčovou formu o průměru 22 cm – dno i boky – a nechte asi centimetrový přesah. Dejte na 30 minut chladit. Pak těsto překryjte pečicím papírem, zatěžte fazolemi a dejte na 15 minut péct, aby zezlátlo. Pak sejměte fazole i papír a pečte dalších 15–20 minut. Vyjměte a nechte lehce zchladnout.

Mezitím v míse smíchejte všechny suroviny na náplň a směs nalijte na těsto, teplotu v troubě snižte na 165 °C a koláč pečte 50–55 minut. Pak vyjměte a nechte zcela vychladnout – minimálně 6 hodin, nejlépe pak přes noc.

Pusinkou ozdobte koláč až těsně před podáváním. Cukr šlehejte s bílký v žáruvzdorné míse nad vroucí vodou. Nejprve 3 minuty na nejmenší výkon, pak další 3 minuty na střední výkon a nakonec 6 minut na nejvyšší obrátky, abyste získali pěkně tuhý a lesklý sníh. Přendejte ho na koláč, udělejte v něm vlny a špičky a dejte na chvíli zapéct pod zahřátý gril.