

Americký dýňový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**
- mletá skořice 1 lžička
- mletý zázvor 0.5 lžička
- dýňové pyré z dýně hokaido 400 g
- sůl 1 špetka
- vejce 3 ks
- hřebíček 2 ks
- smetana ke šlehání 120 ml
- třtinový cukr 100 g
- **těsto**
- sůl 1 špetka
- máslo 110 g
- voda 50 ml
- hladká mouka 175 g
- třtinový cukr 15 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku promícháme s cukrem a špetkou soli. Přidáme na plátky nakrájené máslo a zpracujeme v drobenku. K drobence přilijeme trochu ledové vody a rukou zpracujeme v hladké těsto. Těsto zabalíme do fólie a uložíme na 60 minut do lednice.

Mezitím si připravíme náplň. Vejce rozklepneme do misky a rozšleháme. Přisypeme třtinový cukr, smetanu, sůl a dobře promícháme. Do směsi přisypeme skořici, roztlučенý hřebíček a mletý zázvor.

Dýni rozkrojíme, vydlabeme a nakrájíme na kostky. Dýňové kostky dáme do hrnce, krátce povaříme (stačí 5 minut), slijeme a následně rozmixujeme na pyré.

Dýňové pyré vlijeme do připravené vaječné okořeněné náplně a naposledy pečlivě promícháme.

Těsto rozválíme na kulatý plát a přeneseme jej do kulaté nízké formy.

Okraje, které přečnívají, odřízneme. Dno propícháme vidličkou. Na těsto vlijeme dýňovou náplň.

Dýňový koláč pečeme v troubě vyhřáté na 190 °C 40 - 45 minut.

Náplň ztuhne a okraje budou zlatavé. Dýňový koláč necháme po vytažení z trouby vychladnout.

Americký dýňový koláč krájíme na trojúhelníčky, zdobíme lístkem meduňky a podáváme jako netradiční sladké pohoštění.