

WORTH TO EAT...

Food blog

Americký dýňový koláč

Potřebujeme: (na formu 28 cm)

- 250 g celozrnné mouky jemně namleté
- 145 g másla
- 1 vejce
- špetka soli
- kůra z 1/2 citronu
- 3 lžičky javorového sirupu

- na náplň: 1 malá dýně hokaido
- 1 řecký jogurt 150 g
- 2 vejce
- 5 lžic javorového sirupu
- 2 lžičky citronové šťávy
- 1 lžička vanilkové esence
- 1/2 lžičky skořice
- 1/2 lžičky sušeného zázvoru
- špetka muškátového oříšku
- vlašské ořechy na ozdobu



Jak na to:

Do větší mísy prosijeme mouku. S moukou promícháme ostatní suché ingredience, sůl a nastrouhanou citronovou kůru. Do mísy přidáme máslo pokojové teploty, vajíčko a javorový sirup. Vše hněteme, než vznikne hladké těsto.

Dýni rozpůlíme, lžicí z ní vydlabeme semínka a i se šlupkou ji nakrájíme na větší kousky.

Nakrájenou dýni vložíme do hrnce, zalijeme vodou a vaříme až do změknutí dýně.

Zatím co se dýně vaří, rozválíme si těsto. Formu na koláč vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou, aby šel pak koláč hezky vyndat. Těsto rozválíme na pečícím papíře a za pomoci papíru ho pak obrátíme do formy, papír sloupneme a těsto ve formě pečlivě vytvarujeme. Dno propícháme vidličkou.

Když je dýně uvařená, slijeme vodu, k dýni do hrnce přidáme citronovou šťávu, javorový sirup, vajíčka, řecký jogurt, vanilkovou esenci, sytká koření a vše pomocí ponorného mixéru rozmixujeme na jemné pyré. Dýňové pyré nalijeme na připravené těsto, povrch uhladíme za pomoci stěrky a nakonec ozdobíme ořechy. Koláč vložíme do trouby rozpálené na 180°C a pečeme zhruba 45 minut, než jsou okraje koláče krásně zlaté.

Dobrou chuť ♥