

# Dýňový koláč s ananasovou příchutí

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)

### Na těsto:

200 g hladká mouka

50 g cukr

150 g máslo změkklé

sůl

### Na náplň:

500 g dýně pyré

200 ml zakysaná smetana

60 g cukr

3 ks vejce

2 balení Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

1 - 2 KL Aroma ananas Dr. Oetker

1 KL skořice mletá

muškátový oříšek mletý

- 1 Na přípravu těsta smícháme ručně všechny suroviny. Těsto na vále rozválíme a vložíme do koláčové formy vyložené papírem na pečení, po stranách vytáhneme do výšky 3 cm.
- 2 V míse smícháme dýňové pyré, smetanu, cukr a vejce, přidáme třtinový cukr, ananasové aroma, skořici a špetku muškátového oříšku.
- 3 Náplň nalijeme na korpus, vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 40 minut**

- 4 Po upečení vyjeme z trouby, necháme při pokojové teplotě vychladnout a servírujeme.

### Tip:

- Dýňové pyré můžeme nahradit jablečným nebo hruškovým pyré, ostatní ingredience necháme stejné.