



Dýňový koláč s krokantem

O nás 12 porcí



snadná příprava

up to 40 Min.



- 1 Na přípravu dýňové náplně nakrájíme dýni na kostičky. Dýni vložíme do hrnce, podlijeme vodou a za občasného míchání dusíme doměkka asi 15 minut. Dýni ponorným mixérem rozmixujeme, nalijeme do sítky, necháme odkapat a vychladnout.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a solí. Přidáme máslo nebo margarín a sýr a ručně vypracujeme hladké těsto. Na pomoučené pracovní ploše z 2/3 těsta vyválíme kruh. Naneseme na dno vymazané formy a přitlačíme. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.
Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: O nás 15 Minuty
- 3 Snížíme teplotu pečení o 20 °C. Korpus necháme vychladnout.
- 4 Ze zbytku těsta vytvarujeme váleček a rukou přitlačíme na okraj formy tak, aby vznikl okraj vysoký asi 2 cm.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
ponorný mixér
elektrický ruční šlehač

Na dýňovou náplň:

700 g dýně Hokkaido (očistěná)
4 PL voda
100 g cukr hnědý
1 ks vejce
100 g lučina
1 balíček Naturamyl Puding
vanilka příchutí Dr. Oetker

Na těsto:

200 g hladká mouka
Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g cukr hnědý
sůl
50 g máslo nebo margarín (změkklé)
100 g lučina

Na vanilkovou náplň:

1 balíček Crème Olé vanilka
příchutí Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné

Na ozdobení:

50 g cukr hnědý
50 g dýňová semínka





- 5 V míse vařečkou smícháme dýni s cukrem, vejcem, sýrem a pudingem a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme dohladka. Náplň rozetřeme na těsto. Vložíme do trouby a dopečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: O nás 45 Minuty

- 6 Na vanilkovou náplň připravíme Creme Olé s mlékem podle návodu na obale. Naneseme na vychladlý koláč. Do podávání uchováváme v chladu.
- 7 Na pánvi na mírném stupni rozpustíme cukr a přidáme dýňová semínka. Mícháme tak dlouho, dokud se semínka neobalí karamellem. Necháme vychladnout na papíru na pečení a koláč ozdobíme.

