



# Dýňový koláč

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku zahřejeme mléko a necháme v něm rozpustit máslo nebo margarín. V míse smícháme mouku s droždím, solí a bílky. Přidáme mléko s máslem nebo margarínem a ručně vypracujeme dohladka. Těsto v míse zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme asi 45 minut kynout.
- 2 Na přípravu náplně dýni nakrájíme na plátky, odstraníme jádra, oloupeme a nakrájíme na malé kousky. Dýni vložíme do hrnce, zalijeme pomerančovou šťávou a asi 15 minut povaříme. Poté dýni pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. V míse zamícháme zakysanou smetanu se škrobem, vejci, žloutky, cukrem, skořicí, zázvorem a muškátovým oříškem dohladka. Přidáme dýňová jádra a rozmixovanou dání důkladně promícháme.
- 3 Na pomoučené pracovní ploše z těsta vyválíme plát o průměru 34 cm. Naneseme na dno a okraj vymazané formy, přitlačíme a vytvoříme okraj vysoký 4 cm. Dno pomocí vidličky na několika místech propícháme. Náplň nalijeme na těsto a koláč necháme ještě asi 15 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení: asi 40 minut**

- 4 Koláč podáváme vlažný.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
ponorný mixér

### Na těsto:

100 ml mléko polotučné  
60 g máslo změkklé nebo margarín  
250 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
0,5 KL sůl  
2 ks bílek

### Na náplň:

700 g dýně např. Hokaido  
500 ml šťáva pomerančová 100%  
250 g zakysaná smetana  
75 g Gustin bez lepku Dr. Oetker  
2 ks vejce  
2 ks žloutek  
80 g cukr  
1 zarovnaná KL skořice mletá  
1 KL zázvor mletý sušený  
muškátový oříšek  
25 g dýňová semínka oloupaná

