Dýňový koláč

Recepty

Dezerty

Vánoce

90 min

6



3.0

2131

Budete potřebovat

hladká mouka	160 g
lžičky krupicového cukru	½
lžičky soli	½
máslo	115 g
vejce	3
dýňové pyré	420 g
kondenzované mléko	340 g
tmavý třtinový cukr	165 g
lžíce kukuřičného škrobu	1

Vanilkový cukr	1
lžička Perníkového koření	1
lžička Mletého zázvoru	½
bílky	4
cukr krupice	200 g

Příprava receptu

Těsto: Suroviny propracujeme v pevné těsto, které rozválíme na tenký plát a vyložíme jím koláčovou formu. Pečeme při 180 stupních cca 10minut.
Na hotové těsto nalijeme náplň připravenou z dýně:

Dýňová náplň:Všechny suroviny smícháme v hladkou směs, nalijeme na upečený korpus ve formě a pečeme při 160 stupních dalších cca 45-50 minut.

Sněhová čepice: Bílky a cukr šleháme ve vodní lázni v pevný sníh, který naneseme na koláč. Zprudka zapečeme při 200 stupních cca 3-5 minut.



Zázvor mletý



Perníkové koření



Vanilkový cukr