


Dýňový koláč s pekanovými ořechy a javorovým sirupem

Sladký dýňový koláč s javorovým sirupem a ořechy se inspiroval americkou tradicí Díkuvzdání. Stějně tak výborný bude i s vlaškými ořechy z české zahrádky. Vyzkoušejte dýni nasladko a uvidíte, že na podzim už jiný koláč chtít nebudete!

 **Příprava:** 30 minut
Pečení: 40 minut

Suroviny a postup:

Na těsto:

- 250 g hladké mouky
- lžičku soli
- 50 g třtinového cukru
- 125 g másla
- 1 žloutek
- 4 lžice ledové vody

Na dýňovou náplň:

- 500 g dýně
- 50 ml javorového sirupu + k podávání
- 50 g medu
- 2 vejce
- 250 g tučného tvarohu
- šťávu z 1 citronu
- hrst pekanových ořechů

1



Ve velké míse smíchejte mouku se solí a cukrem.

2



Do takto připravené směsi vhodte na kostky nakrájené studené máslo a prsty vytvořte drobenku.

3



Žloutek rozšlehejte spolu s ledovou vodou a přilijte jej k máslové drobence.

4



Rychle vytvořte těsto, které rozdělte na dvě poloviny (na přípravu koláče budete potřebovat pouze polovinu těsta) a vložte do lednice minimálně na půl hodiny.

5



Mezitím si připravte náplň koláče: dýni oloupejte, očistěte od semínek a nakrájejte na menší kusy.

6



Dýňové kostky vhodte do hrnce, přidejte med, máslo, javorový sirup a citronovou šťávu. Pod poklicí duste do té doby, než dýně změkne.

7



Uvařenou dýni rozmixujte dohladka ponorným mixérem a pyré nechte lehce vychladnout.

8



Dýňové pyré smíchejte s vejci a tvarohem.

9



Vychlazené těsto tence rozválejte a vyložte jím koláčovou formu.

10



Vidličkou vytvořte na koláčovém korpusu malé otvory, aby se těsto při pečení nezvedalo.

11



Na těsto nalijte dýňovou náplň.

12



Povrch koláče ozdobte pekanovými ořechy.

13



Koláč vložte do rozpálené trouby na 160 °C a pečte 35–40 minut. Na dno trouby položte nádobu s horkou vodou, aby povrch koláče nepopraskal.

14



Před podáváním každý kousek koláče přelijte javorovým sirupem.

Tip: Druhou polovinu těsta klidně zamrazte a použijte ji při dalším pečení.