

NEDĚLNÍČEK 1.11.2020

TÉMA: DÝŇOBRANÍ

Zdravé vaření: DÝŇOVÝ KOLÁČ

1) Co budeme potřebovat

- Středně velká máslová dýně
- 2 vejce
- 100 gramů cukru
- ½ balíčku prášku do pečiva
- 100 gramů másla
- 100 gramů mletých mandlí
- 100 gramů polohrubé mouky

2) Postup

- Dýňi oloupeme, vydlabeme semínka a nakrájíme na kostky.
- Vložíme ji do hrnce, zalejeme vodou tak, aby byly kousky dýně ponořené a povaříme asi čtvrt hodiny do měkka.
- Uvařenou dýňi rozmixujeme na pyré a necháme vychladnout.
- V míse utřeme máslo s cukrem do pěny, přidáme vejce a 50 g mletých mandlí.
- Důkladně promícháme a přidáme vychládlé dýňové pyré.
- Postupně přidáme zbytek mletých mandlí a mouku smíchanou s práškem do pečiva.
- Vypracujeme si těsto, které vylijeme do vymazané dortové formy. je-li třeba, můžeme ho zředit trochou mléka. Těsto uhladíme, aby bylo ve formě rozprostřeno rovnoměrně a pečeme ho v troubě předehřáté asi na 170 stupňů přibližně 40 minut.
- Po upečení a vychladnutí můžete koláč ozdobit šlehačkou a kouskem čerstvého ovoce.
- Dobrou chuť ☺



