



# Dyňový koláč

Recepty



Olovrant



Rýchle večere



0 min



0



3.1

1052



Budete potrebovať

Príprava receptu

Cesto

160 g hladkej múky

½ lyžičky krupicového cukru

½ lyžičky soli

115 g masla

Zo surovín vypracujeme pevné cesto, ktoré rozvaľkáme na tenký plát a vložíme ho do tortovej formy. Pečieme pri 180 stupňoch cca 10 minút.

Na hotové cesto nalejeme náplň pripravenú z dyne.

Dyňová náplň:

3 vajcia

420 g dyňového pyré

340 g kondenzovaného mlieka

165 g trstinového cukru

1 lyžica kukuričného škrobu

1 Vanilkový cukor Vitana

1 lyžička Perníkového korenia Vitana

½ lyžičky Zázvoru mletého Vitana

Všetky suroviny zmiešame, aby vznikla hladká zmes, nalejeme do formy - na upečený korpus a pečieme pri 160 stupňoch ďalších cca 45-50 minút.

Snehová čiapočka:

4 bielky

200 g cukru krupice

Bielky a cukor vyšľaháme vo vodnom kúpeli na pevný sneh, ktorý nanesieme na koláč. Prudko zapečieme pri 200 stupňoch cca 3 – 5 minút.