Dyňový koláč

Recepty

Olovrant

Rýchle večere

0 min

0



3.1

1053

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.