

Dýňový koláč

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30

Bez lepku

Postup přípravy

Upečeme dýni dokud šlupka nezměkne. Vnitřek vydlabeme a rozmačkáme na těsto (200 g). Smícháme mouku s máslem pomocí vidličky až vznikne konyistence drobenky. Vmícháme 8 lžíce vody a uhněteme těsto do bochánku. Těsto zabalíme do fólie a necháme 30 minut uležet. Těsto vyvylíme na pomoučeném vále, tak aby se vešlo do litrové pečící nádoby a pomocí prstů ho do formy vtlačíme. Pečeme v předehřáté troubě 170°C 20 minut. Mezitím smícháme dýňovou kaši s vejci, mlékem a citrónovou kůrou. Vyndáme těsto a stáhneme troubu na 150 °C. Do upečeného těsta nalijeme dýňovou směs. Navrch dáme semínka. Pečeme 45 minut.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 40 g
- **Citronová kůra strouhaná** 25 g - 3 g
- **Směs bílá bez lepku** 1000 g - 200 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 100 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 100 g
- **Vejce** - 100 g
- **Zahuštěné slazené mléko** 397 g **Milmo** - 300 g

