

Ingrediencie

cesto: 250 g polohrubej múky, štipka soli, citrónová kôra z pol citróna, 125 g masla, 1 vajce, 2 lyžice trstinového cukru

náplň: 1 menšia tekvica hokkaidó, 2 vajcia, 3 lyžice javorového sirupu, 2 lyžice medu, 2 lyžice kyslej smotany, šťava z 1/2 citróna, štipka škorice, hrsť orechov, hrsť sušených marhúľ

Postup

Z uvedených surovín spracujeme cesto a uložíme do chladničky.

Tekvicu olúpeme, odstránime semiačka, nakrájame ju na kúsky, zalejeme vodou a varíme 20 minút domäkka. Uvarenú tekvicu scedíme a vidličkou rozpučíme na kašu. Necháme vychladnúť.

K tekvicovej kaši pridáme všetko ostatné okrem orechov a marhúľ a ručne všetko spolu vyšľaháme. Cesto rozvaľkáme na kruh a vložíme do koláčovej formy (priemer 28 cm) vymazanej maslom, tak, aby boli zdvihnuté okraje. Cesto niekoľkokrát vidličkou popicháme, posypeme posekanými marhuľami a orechami a zalejeme tekvicovou hmotou. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme približne 45 minút.

zdroj:<http://dolcevita.blog.cz/>

Tekvicový koláč (PUMPKIN PIE)

Nedeľa, 12 Október 2014 12:38

