

# Dýňový koláč PUMPKIN PIE



## Křehké těsto

- 250 g hladké mouky
- 125 g másla
- 8 lžic vody
- půl lžičky soli

## Náplň

- 2 hrnky dýňového pyré (návod na přípravu níže)
- 200 g vysokoprocentní smetany nebo crème fraîche
- 2 vejce a 1 žloutek
- 60 g třtinového cukru
- 30 g cukru
- půl lžičky soli
- koření: 2 lžičky skořice, 1 lžička mletého zázvoru, půl lžičky muškátového oříšku, půl lžičky mletého hřebíčku, půl lžičky kardamomu, půl lžičky badyánu
- citronová kůra z malého citronu

## Křehké těsto

1. Do odvážené mouky přisypte špetku soli a poté na kousky rozkrájené máslo. Prsty spojte obě ingredience, dokud vám nevznikne směs podobná drobence. Po lžících pak přilévejte vodu, dokud vám nevznikne jednolitě těsto. Těsto pak rozválejte na plát.
2. Kulatou formu na koláč lehce vymázněte olejem a pak vyložte pečicím papírem (díky oleji se papír přilepí a nebude se hýbat. Odstříhnete přečnávající papír, aby vám při další práci nepřekážel. Plát těsta pak položte přes formu a odřízněte těsto tak, aby vám přes formu nepřechývalo.
3. Poté těsto na několika místech propíchněte vidličkou a zasypte jej syrovými fazolemi nebo ciznou, ať se těsto zatíží. Luštěniny zabrání nafouknutí těsta.
4. Pečte těsto cca 10 minut na 180 °C, pak jej vytáhněte a vysypte fazole nebo ciznu. Mezitím si můžete začít připravovat náplň.

## Náplň

1. Připravíme si dýňové pyrě. Pokud máte dýni Hokkaido, není třeba ji loupat – jen odkrojíte stopku, vydlabejte semínka a zbytek nakrájejte na větší kousky.
2. V hrnci roztopte kousek másla a poté vhodte dýni. Na vyšší teplotu lehce orestujte. Poté zalijte vodou, aby všechny kousky byly ponořené, a vařte doměkka. Stačí cca 10 minut, snadno to poznáte tak, že do kousku dýně zapíchnete vidličku.
3. Slijte z hrnce přebytečnou vodu a uvařenou dýni rozmixujte na jemné pyrě.
4. Poté přidejte k dýni cukr a veškeré koření (pokud máte např. hřebíček nebo kardamom vcelku, je třeba je předtím v hmoždíři rozdrtit najemno). Hrncem dejte na plotnu a na mírném plameni chvíli vařte za stálého míchání, dokud se cukr nerozpustí a ingredience nepropojí.
5. V misce si smíchejte smetanu s vajíčky a žloutkem. Poté smíchejte dýňové pyrě se smetanovo-vaječnou směsí a dobře promíchejte.

## Dokončení koláče

1. Dýňovou náplň vlijte na upečené těsto.
2. Pokud vám zbylo těsto, můžete z něj rovnou vytvořit ozdobný okraj nebo dekoraci. Ozdobný okraj vytvoříte například tak, že položíte zamotané pásky těsta podél okraje formy. Druhou možností je vytvořit si z těsta lístky: hrnkem tvoříte v těstu kolečka, která se překrývají. Na vzniklý lístek špičkou nože nakreslete typickou žilnatinu. Lístky pak můžete naskládat dokola nebo libovolně na plochu koláče podle vaší fantazie.
3. Nyní koláč vraťte do trouby a pečte na 180 °C 30-40 minut. Ke konci pečení kontrolujte párátkem, zda je koláč hotový nebo ne. Jakmile bude po zapíchnutí do náplně párátko čisté, koláč může ven z trouby.

# Varianty dýňového koláče

## Dýňový koláč s jablky

Na dýňový koláč můžete před upečením poklást jablka. Ty si nakrájejte na tlustší rovnoměrné plátky, které budete klást přes sebe po celé ploše koláče. Pozor na pečení, aby se koláč nespálil. Po upečení doporučuji jablka potřít meruňkovou marmeládou, která krásně dochutí a osladí jablka.

## Dýňový koláč s drobenkou

Koláč jednoduše před upečením posypte drobenkou. Ta se připravuje z mouky, másla a cukru v poměru 2:1:1 (na dva díly mouky, jeden másla a jeden cukru). Drobenka by měla být sypká. Rozhodně jí na koláči nešetřete, při pečení se opeče dokřupava a dodá koláči výbornou chuť.