

Balkánský dýňový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

TĚSTO::

6 lžic ledové vody

110 g Hery

0,5 lžičky skořice

solí

0,5 lžičky hřebíčku

1 menší oranžová dýně

5 lžic octa

1 kg pískového cukru na 2 kg protlaku

250 g hladké mouky

DÝŇOVÝ DŽEM::

Postup

1. Dýni oloupeme, rozkrojíme, odstraníme semena i s vatovitou dužinou a čisté kousky dýně nahrubo nastrouháme nebo pokrájíme na plátky.
2. V hrnci je podlijeme vodou, přidáme roztlučený hřebíček a skořici a vaříme doměkka. Pokud není rozvařená hmota dost jemná, rozmixujeme ji.
3. Na 2 kg protlaku přidáme 1 kg pískového cukru. Povaříme, ochutíme octem a svaříme dohusta. Vaříči džem dáme do sklenic a uzavřeme, část džemu, kterou použijeme na koláč, necháme vychladit.
4. Mouku, tuk a špetku soli rozemneme, vmícháme ledovou vodu a zaděláme těsto. Vyválíme tenký plát, přeneseme ho na vymazaný plech a potřeme džemem. Povrch můžeme posypat mandlovými lupínky a ozdobit zbytkem těsta.
5. Ihned pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut při 180 °C.