



- ☐ Polévky
- ☐ Těstoviny
- ☐ Ásie
- ☐ Indie
- ☐ Česká klasika
- ☐ Jiné hlavní chody
- ☐ Dezerty

Dýňový koláč

Kačí • Řepín • 2025-02-08

Pumpkin sugar high... Pumpkin sugar high... Nejlepší je pod dozorem veganské zakysané smetany / bílého jogurtu (Planton) se skořicí a trochou citrónové šťávy.

Těsto:

- 200 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička perníkového koření
- Špetka soli
- 100 g cukru krystal
- 50 g slunečnicového oleje
- 120 g vychladlého dýňového pyré
- 100g veganské zakysané smetany / bílého jogurtu Planton
- 3 lžíce rostlinného mléka (ideálně neslazené)
- 1 lžíce jablečného octa

Cukrová vrstva:

- 3 lžíce třtinového cukru
- Půl lžíce hladké mouky
- Lžička perníkového koření

Drobenka:

- 45 g hladké mouky
- 50 g třtinového cukru
- 60 g sekaných ořechů (vlašské/pekanové)
- 1 lžička perníkového koření
- Špetka soli
- 30 g chlazeného vegan másla (rama)

Poleva (volitelné):

- 50 g moučkového cukru
- 2-3 lžičky mandlového mléka

Postup:

1. Do větší misky prosijeme hladkou mouku, přidáme prášek do pečiva, jedlou sodu, koření a sůl. Všechny suché ingredience promícháme.
2. Ve velké míse metličkou smícháme cukr, olej, dýňové pyré a smetanu, nakonec přilijeme mléko a jablečný ocet a promícháme.
3. Přisypeme směs suchých ingrediencí a promícháme. S mícháním to nepřežeňte, aby pak těsto při pečení nekleslo.
4. Polovinu těsta vlijte do formy, posypte směsí cukru a koření a zakryjte zbývající polovinou těsta.
5. Navrch rovnoměrně rozprostřete ořechovou drobenku.
6. Pečte asi 30 minut v troubě rozehřáté na 180 C.
7. Po upečení lze koláč ještě polít cukrovou polevou. Pokud chcete trochu méně sladkou variantu, polevu vynechte.

[Newer](#)

02 Apr 2025

Mandlový chlévík

