Dýňové řezy

Počet porcí: 8
Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Ze surovin na korpus (Máslo 125 g, vejce 1 ks, 2 polévkové lžíce cukru, špetka soli, kůra z poloviny citronu, nastrouhaná na jemno) vypracujeme těsto, které zabalíme do fólie a necháme odpočinout v ledničce. Malou dýni Hokkaidó rozpůlíme, vydlabeme semínka a oloupeme slupku. Dužninu nakrájíme na menší kostky, ty dáme do kastrůlku, podlijeme trochou vody a necháme 20 minut dusit. Když je dýně měkká, slijeme přebytečnou vodu, dužninu rozmačkáme nebo rozmixujeme na hladký krém a necháme vychladnout. Do vychlazeného dýňového pyré vmícháme med (6 lžic), citronovou šťávu z půlky citrónu a zakysanou smetanu (2 lžíce). Když je vše dobře zapracované, přidáme i 2 vejce a mixérem pomalu, ale důkladně prošleháme. Koláčovou formu nebo menší pekáček vymažeme máslem nebo vyložíme pečicím papírem a na dno prsty upěchujeme těsto. Dno na několika místech propíchneme vidličkou, nalijeme na něj dýňový krém a pečeme 40 minut při 180 °C. Podáváme doplněné zakysanou smetanou.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 400 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 0.2 g
- **Citróny** - 25 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 25 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 125 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Med luční květový 900 g** - 80 g
- **Citrónová kůra krájená 14 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE