

Hokkaido chesse koláč

Potrebuje

- - 200 g klasickej hladkej alebo špaldovej múky (odporúčame aj mix oboch)
- - 100 g chladeného masla
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 vajíčko
- - 1/2 ČL práškového cukru
- - 1/2 ČL soli
- - 1 ks Hokkaido tekvica
- - mleté čierne korenie
- - chilli
- - muškátový orech

Postup

Preosiatu múku zmiešame s cukrom a soľou. V strede urobíme priehlbinku, do ktorej vložíme na kocky pokrájané maslo a pridáme Karička črievko a jedno vajíčko. Zmes dôkladne spracujeme rukami. Cesto vyformujeme do guľičky, zabalíme do potravinovej fólie a necháme ho dve hodinky odstáť v chladničke. Postup koláč: Celú polovicu tekvice potrieme olivovým olejom, osolíme, okoreníme a dáme piecť pri 200° na 45 minút, kým tekvica zmäkkne. Kým sa tekvica pečie, spracujeme si cesto. Položíme ho na pracovnú plochu, ktorú sme posypali múkou, prikryjeme ho potravinárskou fóliou a rozvalkáme na tenko tak, aby vystačilo na celú formu. Formu potrieme maslom a vysypeme múkou. Potom do nej vložime cesto. Keď je tekvica mäkká, počkáme kým trochu vychladne a následne tekvicu (bez šupky) zmiešame s vajíčkami a smotanou a dobre rozmixujeme. Nakrájame Karička tehlu, mozzarellu a zmiešame. Osolíme, okoreníme, pridáme chilli, muškátový oriešok a vylejeme na cesto. Pečieme 35 – 40 minút pri 180°. Posypeme rozdrvenými semiačkami.

Tento recept nám posielala: Janka z Banskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas: 2 hodiny

porcie: 8