

Hokkaido chesse

Potrebuje

- - 200 g hladká múka
- - 100 g maslo
- - 3 Karičky
- - 1/2 ČL práškový cukor
- - 1/1 ČL soľ
- - 3 vajcia
- - cca 800 g tekvica
- - 250 ml smotana sladká
- - 1/2 korenie, korenie chilli

Postup

Doba prípravy: cesto musí 2h stáť v chladničke, celková doba pečenia: 1,5h, "aktívna" doba prípravy: 30 min.

Na jeden koláč (priemer formy 28 cm) potrebujeme - Na cesto: 200 g klasickej hladkej alebo špaldovej múky (odporúčame aj mix oboch), 100 g chladeného masla, 1 črievko Karička, vajce, 1/2 ČL práškového cukru, 1/2 ČL soli. Na tekvicovú plnku: polovicu tekvice (cca. 800 g), 2 vajcia od sliepok z voľného výbehu, 250 ml sójovej alebo normálnej sladkej smotany, štipku muškátového oriešku, chilli korenie (1/2 ČL - podľa chuti), 2 Karičky, soľ, korenie, trošku masla na potretie formy. Postup cesto: Preosiatu múku zmiešame s cukrom a soľou. V strede urobíme priehlbinku, do ktorej vložíme na kocky pokrúpané maslo a pridáme 1 vajíčko. Zmes dôkladne spracujeme rukami, kým nám vznikne hladké cesto. Cesto vyformujeme do guľičky, zabalíme do potravinovej fólie a necháme ho dve hodinky odstáť v chladničke.

Dobrou chuť

Tento recept nám posielala: Janka z Banskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas:

porcie: