Sýrový koláč s dýňovým krémem

1 hodina náročnost ●●●○

Ingredience

Těsto

- 200 g mouky (Radka Vrzalová doporučuje Schär mix B) na podsypání
- 50 g mletých mandlí loupaných nebo hotové mandlové mouky
- 125 g másla nastrouhaného (poloviny velké kostky)
- 100 g jemně strouhaného sýra Blaťácké zlato
- 1 kávová lžička soli
- 3 vrchovaté pol. lžíce chia semínek
- 4-6 pol. lžic mléka do těsta (podle konzistence)
- 1/2 bezlepkového prášku do pečiva

Náplň

- 150 g Jihočeské nivy 60 %
- větší vařený brambor nebo mrkev na kostičky
- 1 balení jarní cibulky posekané
- hrst posekaných opražených vlašských ořechů
- 1/2 pečené dýně (na olivovém oleji s drceným, kmínem, solí a tymiánem)
- 250 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- 180 g Jihočeské zakysané smetany 18%
- muškátový oř?šek, pepř dle chuti

- Koláčová forma cca 26 cm

Návod na přípravu:

Ze všech ingrediencí vytvoříme hladké nelepivé těsto. Pokud by se drobilo, přidáváme po lžících mléko a zapracujeme až bude těsto vláčné. Hotové zabalíme do mikrotenu a necháme v ledničce alespoň 2 hodiny uležet (klidně přes noc).
Těsto vyndáme z lednice, troubu předehřejeme na 170 °C statické teplo. Těsto malým pizza válečkem a prsty rovnoměrně rozprostřeme do formy lehce vysypané moukou a vytvoříme okraje.
Těsto poklademe Jihočeskou nivou, ořechy, cibulkou a kousky brambor.
Dýni rozmixujeme se smetanami do krému a nalijeme na koláč. Uhladíme.
Pečeme cca 35 minut až jsou okraje hnědé a naplň zpevněná. Necháme zchladnout.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlaktózové recepty od Radky Vrzalové.