

# Podzimní dobroty ze zahrady

Máte doma plnou bednu dýní, hrušek, jablek nebo dalších plodů? Nevíte co s tím? Není nic jednoduššího, než z nich upéct nějakou sladkou nebo slanou dobrotu. V kombinaci s dalšími ingrediencemi chutnají naprosto dokonale!

Foto: Dr.Oetker

## Dýňový koláč se sýrovou náplní

**Doba přípravy:** asi 40 minut  
**Doba pečení:** asi 60 minut

### Ingredience

- Na těsto**
- ✓ 180 g hladké mouky
  - ✓ 1 ½ zarovnané KL Kypřičího prášku do pečiva Dr.Oetker
  - ✓ špetka soli
  - ✓ 40 g cukru
  - ✓ 1 vejce
  - ✓ 75 g změkklého másla nebo margarínu

### Na náplň

- ✓ 750 g dýně
- ✓ 50 g pražených solených burských oříšků
- ✓ 150 g šunky
- ✓ 200 g taveného smetanového sýra
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 vejce
- ✓ 20 g Gustinu jemného bramborového škrobu Dr.Oetker

### Ještě potřebujeme

koláčová forma  
váleček

1. Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, kypřičí prášek a sůl. Přidáme cukr, vejce a máslo, a zpracujeme na lehce pomoučněné pracovní ploše na hladké těsto. Z těsta vyválíme placku, kterou vložíme do vymazané formy až po okraj a důkladně přitiskneme.

2. Na přípravu náplně dýni oloupeme, odstraníme jádra a dužinu nakrájíme na kostičky. Burské oříšky nasekáme a šunku nakrájíme na malé kousky. Elektrickým ručním šlehačem na středním stupni ušleháme dohladka sýr, sůl, vejce a škrob. Ručně vmícháme kostičky dýně, oříšky a šunku, náplň nanese na korpus a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba:**  
180°C

**Horkovzdušná trouba:** 160°C

**Plynová trouba:**  
stupeň 3

**Doba pečení:**  
asi 60 minut

3. Koláč necháme vychladnout ve formě a pak přeneseme na podnos.

**Tip**  
K dochucení náplně můžeme použít různé druhy bylinek.



**Tip**  
Pro lepší chuť můžeme med nahradit javorovým sirupem.

## Hruškový koláč

**Vystačí na:** asi 16 porcí  
**Doba přípravy:** asi 40 minut  
**Doba pečení:** asi 40 + 20 minut

### Ingredience

- Na těsto**
- ✓ 500 g hrušek
  - ✓ 1 PL šťávy z citronu
  - ✓ 200 g změkklého másla nebo margarínu
  - ✓ 150 g hnědého cukru
  - ✓ 1 balíček Vanilínového cukru Dr.Oetker
  - ✓ kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
  - ✓ 1 zarovnaná PL mleté skořice
  - ✓ 1 zarovnaná KL mletého zázvoru
  - ✓ 1/2 KL mletého muškátového květu
  - ✓ 4 žloutky
  - ✓ 400 g hladké mouky
  - ✓ 1/2 balíčku Kypřičího prášku do pečiva Dr.Oetker
  - ✓ 1/2 KL Jedlé sody Dr.Oetker
  - ✓ 70 g tekutého medu
  - ✓ 250 ml podmáslí

### Na bezé

- ✓ 4 bílky
- ✓ špetka soli
- ✓ 100 g moučkového cukru

### Ještě potřebujeme

koláčovou formu (průměr 28 cm)  
elektrický ruční šlehač

1. Na přípravu těsta hrušky oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a pokapeme šťávou z citronu.

2. V míse vyšleháme máslo nebo margarín elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Přidáme cukr, vanilínový cukr, kůru, skořici, zázvor, muškátový květ a žloutky a šleháme asi 1 minutu. Mouku smícháme s kypřičím práškem a sodou, a střídavě s medem a podmáslím vyšleháme na středním stupni dohladka. Zlehka vařečkou vmícháme hrušky. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

**Elektrická trouba:** 180 °C

**Horkovzdušná trouba:** 160 °C

**Plynová trouba:** stupeň 3  
**Doba pečení:** asi 40 minut

3. Na přípravu bezé v míse vyšleháme bílky se solí na nejvyšším stupni dotuha. Krátce zašleháme cukr. Bezé nanese na hor-

ký koláč a pomocí lžice vytvoříme malé prohlubně. Vložíme do trouby a pečeme při teplotě uvedené v bodě 2.

**Doba pečení:** asi 20 minut

4. Koláč necháme ve formě vychladnout.

