

# 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 loupáných nebo hotové mandlové mouky
- 125 g másla nastrohaného (poloviny velké kostky)
- 100 g jemně strouhaného sýra Blaťácké zlato
- 1 kávová lžička soli
- 3 vrchovaté pol. lžiče 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 ořech, pepř dle chuti
- Koláčová forma cca 26 cm

## Návod na přípravu:

Ze všech ingrediencí vytvoříme hladké nelepivé těsto. Pokud by se drobilo, přidáváme po lžičkách 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 náplň zpevněná. Necháme zchladnout.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné [bezlaktóзовé recepty](#) od Radky Vrzalové.