



Tekvicovo-hruškový jesenný koláč

Na tekvicovo-hruškový koláč budete potrebovať:

200 g pyrė z tekvice hokkaido (*recept v postupe), 90 g hrušiek + 1 celú hrušku, 150 g kryštálového cukru, 2 celé vajcia, 150 g hladkej múky, ½ čajovej lyžičky sódy bikarbóny, ½ čajovej lyžičky kypriaceho prášku, štipku soli, 110 g vlašských orechov

Na krém budete potrebovať:

300 g mascarpone, 100 g masla, 60 g práškového cukru, 1 čajovú lyžičku mletej škorice

Prípravte tekvicové pyrė. Menšiu tekvicu hokkaido prerežte na polovicu, lyžicou vyberte dužinu a jadrá. Obe polovice položte na papierom vystlaný plech kórou nahor. Pečte pri teplote 200 stupňov 45 až 60 minút, kým nebude tekvica úplne mäkká.

Po vychladnutí vydlabte 200 g dužiny tekvice a spolu s 90 g očistených hrušiek rozmixujte na jemné pyrė. Zvyšok tekvice tiež rozmixujte, dochuťte a použite ako prílohu alebo do polievky. Takto rozmixované pyrė môžete 1 týždeň skladovať v chladničke, alebo zamraziť.

Upečte korpus. Do misy pridajte tekvicovo-hruškové pyrė, kryštálový cukor, vajcia a rozmixujte. Pridajte múku zmiešanú so sódou, kypriacim práškom a soľou. Rozmixujte a pridajte nadrobno nasekané orechy, na malé kocky nakrájanú jednu hrušku a stierkou premiešajte. Cesto prelejte do 20 cm tortovej formy vystlanej papierom na pečenie a pečte pri teplote 180 stupňov 35 až 45 minút. Cesto po vytiahnutí z rúry nechajte 5 minút oddýchnuť, vytiahnite ho z formy a nechajte vychladnúť na mriežke. Po vychladnutí zarovnajete korpus zrezaním vypuklej časti.

Na prípravu krému použite suroviny izbovej teploty. Maslo, mascarpone, práškový cukor a mletú škoricu rozmixujte ručným mixérom. Krém naneste na vychladený korpus a ľubovoľne dozdobte. My sme pri zdobení použili: figy, physalis, černice, pistácie, mandľové lupienky, rozdrobené mandľové sušienky a lyofilizované červené ríbezle. Tu sa fantázii medze nekladú.

Tip: Ak sa krém zrazí, jednotlivé suroviny nemali rovnakú teplotu. Tento zrazený krém sa dá ľahko napraviť. Krém preložte do nerezovej misy a nad parou ho neustále mixujte ručným mixérom, až sa nprepojí.