

Jesenski kolač

Prhko tijesto od oraha, nadjev od muškatne tikve i meda... mirisno :)



Sastojci:

Tijesto:

- 1 jaje
- 3 žlice nerafiniranog šećera
- malo soli
- malo naribane korice neprskanog limuna
- 2 žlice kiselog vrhnja
- 4 žlice mljevenih oraha
- cca 15 žlica integralnog brašna
- 1/2 žličice sode bikarbone
- 125 g maslaca

Nadjev:

- cca 500 g očišćene muškatne tikve
- 2 žlice nerafiniranog šećera
- 2 žlice meda
- malo cimeta
- 1 veće jaje (ili 2 manja)
- 100 g krem sira
- 4 žlice kiselog vrhnja
- polovice oraha za ukras*

Priprema:

1. Očistite tikvu, narežite je na proizvoljne komade i stavite peći u pećnicu cca 30 min na 200°C.
2. Dok se tikva peče, pripremite tijesto: umutite jaje sa šećerom, malo soli, limunovom koricom. Dodajte kiselo vrhnje i orahe.
3. U smjesu prosijte brašno pomiješano sa sodom bikarbonom. Dodajte maslac narezan na listiće i lagano umijestite tijesto. Ukoliko je potrebno, dodajte još malo brašna, ali ne mijesite dugo. Tijesto zamotajte u plastičnu foliju i ostavite u hladnjaku oko 30 min.
4. Veći dio tijesta (cca 3/4) razvaljajte u kalup za torte (moj je promjera 26 cm). Ostatak razvaljajte u traku i složite uz rub kalupa, spajajući ga (prstima, valjčićem) s podlogom. Ja sam na dnu kalupa imala pek papir, a možete ga namazati maslacem i pobrašniti. Rubove kalupa ne mažite. Tijesto malo izbockajte vilicom i stavite u hladnjak dok pripremate nadjev.
5. Za nadjev vilicom ili štapnim mikserom propasirajte pečenu tikvu, dodajte joj šećer, med, malo cimeta. U prohladenu smjesu dodajte umućeno jaje, krem sir i kiselo vrhnje. Smjesu, koja je relativno gusta, izmiksajte i njome napunite kalup obložen tijestom. Po vrhu uz rub poslažite polovice oraha (* koje ja danas nisam imala pa sam pečen kolač ukrasila mljevenim orasima). Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici cca 60 min na 170-180°C.

Napomene:Kolač možete servirati prelive sa malo meda. Kod suhih namirnica riječ je o vrhom punim jušnim žlicama: u žlici bude sadržaja iznad razine žlice, ali opet ne toliko puno da putem do posude prospete sadržaj. Recept je napisan 31.10.2008.