



Dýňový dort s tvarohem

vegetariánský	Snadné	90 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
---------------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

200 g dýňového pyré
 150 g polohrubé mouky
 150 g třtinového cukru
 150 ml rostlinného nápoje
 100 g špaldových vloček
 80 g rozpuštěného biomásla
 3 biovejce
 2 lžičky kypřicího prášku
 2 lžičky citronové kůry
 2 lžičky mleté skořice
 1 lžička mletého sušeného
 zázvoru
 0,5 lžičky mletého
 muškátového oříšku
 400 g bio tvarohu - na náplň
 2 vanilkové cukry

Jak na to?

1. Připravte si dýňové pyré: vydlabanou, nakrájenou a umytou dýni uvařte v troše vody doměkka (cca 15 minut), vodu slijte, dýni rozmixujte.
2. Do misky dejte dýňové pyré, vločky, citronovou kůru a zalijte rostlinným nápojem. Promíchejte a nechte chvíli odpočinout.
3. V jiné míse promíchejte mouku s kypřícím práškem, kořením a špetkou soli. Rozpusťte máslo a nechte mírně vychladnout.
4. Rozšlehejte vejce s cukrem, přidejte mokrou i suchou směs a nakonec vmíchejte máslo.
5. Připravené těsto vylijte do kulaté dortové formy vystlané pečicím papírem. Pečte v troubě rozehřáté na 170 °C asi 35 minut.
6. Tvaroh utřete s vanilkovým cukrem. Vychladlý korpus rozkrojte na dva pláty. Potřete tvarohem, spojte s druhým plátem a potřete znovu tvarohem. Před podáváním nechte vychladit v lednici.