

Dýňový tvarohovo-čokoládový dortík



 12 PORCÍ  90 MINUT

 STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Vejce celé (syrové)	110
Tvaroh odtučněný průměr	400
REJ sušenky ořechové	200
Puding průměr (prášek)	15
Kakao Holandské (v suchém stavu)	15
Dýně průměr	500
Cukr třtinový hnědý	70
Dochucovadla: zázvor sušený	100

Postup přípravy

Dýni si předem upečeme, necháme vychladnout a rozmixujeme na pyré. Připravíme si korpus. Sušenky rozmixujeme a přidáme k nim cca 80 g dýňového pyré. Vypracujeme těsto a dáme ho do dortové formy vyložené pečicím papírem. Těsto namačkáme na dno i do bočních okrajů a dáme předpéct do trouby (cca 10 minut na 180 stupňů). Připravíme si náplň. Zbylé dýňové pyré rozmícháme s vejci, tvarohem (lepší je využít tvaroh v kostce, pokud bychom chtěli mít dortík jemnější, tak lze využít místo odtučněného tvarohu tučnější), cukrem, pudinkovým práškem a sušeným zázvorem. Těsto rozšleháme dohladka a rozdělíme na poloviny. Do jedné půlky vmícháme kakao. Na předpečený korpus střídavě rozprostřeme světlou a tmavou náplň a dáme péct do trouby na 170 stupňů, pečeme cca 40 minut, dokud náplň není tuhá. Dle chuti můžeme dortík dozdobit například pekanovými ořechy. Množství ingrediencí odpovídá malé formě o průměru 20 cm.