Dýňový dort

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

250 g	celozrnná hladká mouka
2 lžíce	třtinový cukr
špetka	sůl
1/2 ks	nastrouhaná kůra z bio citronu
125 g	máslo
1 ks	vejce

Náplň

1 ks	menší dýně hokkaido
5 lžíce	javorový sirup (popř. med)
2 lžíce	zakysaná smetana
1/2 ks	šťáva z citronu
2 ks	vejce
trochu	mletá skořice

Dále

kousek	máslo na vymazání formy
	šlehačka nebo zakysaná smetana (k podávání)

Postup přípravy

Do mísy dáme hladkou mouku, cukr, sůl, nastrouhanou citronovou kůru a promícháme. Přidáme změklé máslo a rozklepnuté vejce. Vše spojíme dohromady (nejlépe rukama) a dáme odpočinout do lednice. Mezitím

se pustíme do přípravy dýňové náplně: Dýni rozpůlíme (loupat nemusíme) a vydlabeme vnitřek se semínky. Dužinu omyjeme, nakrájíme na kostky a dáme je vařit do trošky vody asi na 20 minut. Poté vodu slijeme a uvařenou dýni rozmixujeme (potřebujeme získat přibližně 1 hrnek rozmixované dýně). Rozmixovanou dýni osladíme javorovým sirupem (nebo medem), přidáme zakysanou smetanu, citronovou šťávu, rozklepnutá vejce a trochu mleté skořice. Vše vyšleháme do hladkého krému ruční metličkou. Nyní si vymažeme dortovou formu (o průměru zhruba 28 cm) máslem a rozprostřeme na ni uležené těsto (vytvarujeme přitom po obvodu formy vyšší okraje). Těsto na několika místech propíchneme vidličkou. Na těsto dáme dýňovou náplň a vložíme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme zhruba 40 minut. Podáváme podle chuti s vyšlehanou nebo zakysanou smetanou.