



DÝŇOVÉ ŘEZY

Dýňový korpus:

- 200 g dýňového pyrė
- 150 g cukru krupice
- 2 vejce „M“, odděleně
- 50 g rostlinného oleje
- 150 g polohrubé mouky
- 50 g mandlové mouky nebo mletých mandlí
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička skořice
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- 1/2 lžičky mletého nového koření
- 1/4 lžičky muškátového oříšku

Dýňové pyrė, cukr, žloutky a olej, dobře promíchejte. Přidejte prosátou mouku smíchanou s jedlou sodou a kořením, následně mleté mandle (mandlovou mouku). Nakonec opatně vmíchejte sníh z bílků.

Těsto nalijte do [čtvercové formy o rozměru 24 x 24 cm](#) (případně do kulaté 26-27 cm), kterou jste předem vymazali a vysypali, případně použijte [odlučovací olej](#). Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů asi 25 minut. Špejlí si ověřte, zda je buchta propečená. Nechte vychladnout, pak z formy opatrně vyjměte.

Smetanový krém:

- 250-300 g čerstvého sýry typu cream cheese (Philadelphia, Lučina, Žervé)
- 50 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g cukru krupice

Všechny suroviny společně prošlehejte do hladkého krému. V případě potřeby přisladte. Krém rozetřete na vychladlý dýňový korpus a dejte do lednice vychladit.

Čokoládová poleva:

- 80 g hořké čokolády 55% (použila jsem Belcolade)
- 80 g smetany ke šlehání 33%

Čokoládu zalijte smetanou a společně zahřejte v mikrovlnné troubě. Vmíchejte do rozpuštění a nechte zchladnout. Následně nalijte na vychlazený krém a rozetřete po celé ploše. Dejte vychladit.

Řezy krájejte ostrým nožem namočeným v horké vodě, po každém řezu si ho otřete. Případně můžete použít vychytávku od Tescoma, kterou je [čtvercový kráječ moučnickových řezů](#).