

OBRÁCENÝ DÝŇOVÝ KOLÁČ S HRUŠKAMI



Suroviny:

- 250 g **Mevalia Bread Mix**
- 2 odměrky **Mevalia Egg Replacer**
- 400 g pyré z muškátové dýně
- 3 ks hrušky
- 150 g oleje
- 125 g medu (nebo cukru)
- 1 čl. skořice
- 0,5 čl. mletého zázvoru
- špetka muškátového květu
- 10 g kypřicího prášku

Postup:

1. Připravíme si na pečení formu o průměru 28 cm a troubu předehřejeme na 160°C.
2. Smícháme všechny suché ingredience. Postupně přidáváme pyré z muškátové dýně, med a vaječnou náhražku **Mevalia Egg Replacer**. Promícháme ručním šlehačem.
3. Hrušky omyjeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na osminky. Pokládáme je na dno vymazané formy, zalijeme připraveným těstem a pečeme 35-45 minut.
4. Hotový koláč vyjmeme z trouby a necháme chvíli vychladnout. Teprve pak ho vyklopíme z formy.
5. Po úplném vychladnutí můžeme podávat. Přejeme Vám dobrou chuť!