**Recept na francouzský dýňový koláč podle Jaroslava Bézy, šéfcukráře Petite France**

Dýně pečená, rozmixovaná (pyré)............... 600 g

Vejce............................................................3 kusy

Žloutek………………………………………................2 kusy

Smetana……………………………………................220 g

Javorový sirup……………………………….............140 g

Cukr..............................................................80 g

Skořice + muškatový oříšek + zázvor............po jedné lžičce

Tip šéfcukráře: Na koláč můžeme použít dýni Hokkaidó, lepší je ale dýně máslová. Lépe se totiž rozmixuje a nezůstanou z ní větší kousky.

Postup: Dýni rozkrájíme na měsíčky a vyndáme z nich semínka. Dáme je na plech, posypeme kořením a pokapeme javorovým sirupem. Pak je přikryjeme alobalem a pečeme na 200 stupňů asi 45 minut. Po vychladnutí dýni rozmixujeme, přimícháme vejce a smetanu a směs nalijeme do předpečeného lineckého páje. Pečeme na 160 stupňů asi 30 až 40 minut a po vychladnutí krájíme ostrým nožem namočeným ve studené vodě.

[www.petite-france.cz](http://www.petite-france.cz)