

# Pekanový koláč (Pecan Pie)

Doba přípravy: 15 minut

Doba pečení: 1 hodina a 15 minut

Počet porcí: 8

## Ingredience

### Těsto na páj

1 ½ hrnku hladké mouky (hrnek = 250 ml)

¼ čajové lžičky soli

1 čajová lžička cukru

4-5 polévkových lžic ledové vody

8 polévkových lžic studeného másla, nakrájeného na malé kousky

Sypké suroviny smícháme a nožem zapracováváme máslo a po částech ledovou vodu. Vypracované těsto se podobá lineckému těstu. Zabalíme je do potravinové folie a dáme vychladit na 30 minut do lednice. Poté vyválíme placku a vložíme ji do vymazané formy.

### Tekutá náplň páje

2 hrnky hrubě nasekaných pekanových ořechů, několik jich ponecháme vcelku na dekoraci

3 vejce, lehce vyšlehaná

1 hrnek kukuřičného nebo agávového sirupu

1/2 hrnku hnědého (třtinového) cukru

1 polévková lžice melasy

4 polévkové lžice rozpuštěného másla

1/2 čajové lžičky soli

2 čajové lžičky vanilkové esence

## Postup

1. Troubu předehřejeme na 175°C stupňů. V misce dobře prošleháme vejce, hnědý (třtinový) cukr, kukuřičný nebo agávový sirup, melasu, rozpuštěné máslo, vanilku a sůl.
2. Rozprostřeme nasekané pekanové ořechy na vychlazené těsto v koláčové formě a
3. Páj vložíme do trouby na 30 minut. Poté vytvoříme z hliníkové folie “stan”, kterým koláč přikryjeme, aby příliš nezžhněl. Pečeme ještě dalších 40 až 50 minut. Náplň by měla mít konzistenci pudinku.
4. Páj vyjmeme z trouby a necháme zcela vychladnout: zpočátku bude nadýchaný, ale během chladnutí trochu sesedne.

