

Pecena bundeva sa karamel kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1**bundeva (oko 2 kg)

Za krem:

- 3jajeta
- **5** kašika šecera
- **400** ml mleka
- **2** kesice vanil šecera
- **1** kašikaruma
- **1** kašicicacimeta
- **1/3** kašicicemlevenog karanfilica

Za karamel:

- **4** kašike (pune) šecera

I još:

- brašno

Priprema

Bundevi odseci vrh, "poklopac", pa je ocistiti od semenki.

Ocišcenu bundevu, obilno, posuti sa brašnom, a višak brašna istresti.

Karamel: U manju šerpicu sipati šefer i na tihoj vatri ga karamelizovati.

Karamelizovani šefer sipati na dno bundeve.

Krem: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti cvrsto belanca, uz dodavanje, mešavine, šecera i vanil šecera. U cvrsto umuceni šam dodati žumanca i umutiti penasti krem. Dodati rum, cimet i karanfilic, pa na kraju sipati mleko. Promešati i sipati u bundevu.

Bundevu zatvoriti odsecenim delom. Uzeti dublju posudu, koja ide u rernu, pa u nju staviti bundevu. Sipati, hladnu, vodu, da bude 2 cm ispod isecenog dela bundeve.

Staviti posudu sa bundevom da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni - dva sata. Povremeno kontrolisati vodu (nikako ne sme da provri), pa ako je potrebno sipati po malo hladne vode, ili cešće otvarati rernu, da se malo rashladi. Posle dva sata izvaditi posudu sa bundevom iz rerne.

Ostaviti je u vodi da se ohladi, pažljivo je izvaditi i staviti u manju tepliju. Ostaviti u frižider preko noci, a ako budete nestrpljivi (kao ja što sam bila - jedva sam cekala da probam) stavite u zamrzivac, na cetiri sata. Zatim je izvaditi, iseci i poslužiti.

Možete dodatno preliti sa karamel topingom, šeferom u prahu..., mada je meni bila odlicna, bez ikakvih dodataka.

Savet