

Desert od bundeve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kriškasuve bundeve s tankom korom**
- **3 kašicicesmeeg šecera**
- **1 kašicicacejlonskog cimeta**
- **1 štanglacokolade za rendanje**
- **malorendanog muskatnog orašcica**
- **200 mlslatke pavlake**

Priprema

Skinuti koru bundeve, iseci na parcice, kuvati 10-ak minuta, ocediti (vodu od bundeve koristiti za spremanje corbe), pasirati kašikom za pasiranje,

Dodati kašicicu cejlonskog cimeta, 3 kafene kašicice smeeg šecera, narendati muskatni orašcic.

Umutiti slatku pavlaku u šlag, mutiti oko 10 minuta. Sevirati u cinije prvo šlag, pa krem od bundeve, pa šlag.

Dekorisati rendanom cokoladom i poslužiti.

Savet

Bundeva - srpska kraljica slatkih i slanih jela!