

Krem od bundeve & Pumpkin cream



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** suve bundeve
- **6 kašike** smeđeg šećera
- **50 g** seckanih oraha
- **4 kašice** gustina
- **2 kašice** cimeta
- **1 kašica** želatina

Priprema

Bundevu iseci na kockice, pa u šerpu sa vodom, kuvati.

Kada bude mekana, pasirati rucnim pasirom, dodati šećer, mešati.

Izruciti malo tecnosti u ciniju pa pomešati sa gustinom, da se ne prave grudvice, vratiti u šerpu, kuvati, dodati i želatin, mešati dok se ne dobije kompatan krem.

Orahe usitniti, dodati u kremu, promešati, dodati i cimet.

Krem od bundeve izliti u odgovarajuci kalup i ostaviti da se ohladi, pa u frižider do služenja.

Šar ovog krema je i u privlacnim kornet-korpicama.

Savet