

Puding od pecene bundeve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za fil:

- **7** g želatina
- **200** g pecene bundeve
- **200** ml mleka
- **1** kašicica cimeta
- **1** prstohvat muskatnog oraščica
- **30** g braon šecera

Priprema

Manju bundevu staviti u tepsiju, prekriti alu folijom i ispeci u rerni. Kada je pecena i ohlaena kašikom sve sastrugati sa kore. Želatin potopiti u 50 ml vode i ostaviti da nabubri. U blender staviti meso od bundeve, sipati mleko, dodati zacine, šefer i zagrejani želatin. Sve izmešati. Sipati u caše ili silikonske kalupe i ostaviti preko noci u frižideru ili nekoliko sati, da se dobro ohladi i želatin stegne. Možete jesti bez dodataka ili sa šlagom, medom.... po izboru.

Savet