Desert sa muskatnom bundevom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**muskatne bundeve (1 kom.)
- **250 g**mascarpone sira
- **4 kašike**šecera u prahu
- **1**narandža - sok i narendana kora
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 ml**toping baze

Priprema

Bundevu prepolovite i ocistite od semenki (ne ljuštiti). Polovine bundeva svaku ponaosob zamotajte u alu foliju i staviti da se pece u rerni na temperaturi od 180 stepeni 60 minuta. Nakon isteka tog vremena izvadite bundeve iz rerne zajedno sa alu folijom (rernu ne iskljucivati), zatvorite rernu, a bundeve pažljivo odmotajte i viljuškom probajte da li je svuda mekana, ako je, iskljucite rernu.

Kašikom pažljivo izvadite meso tako da ostane samo tanka korica za bacanje. Meso bundeve stavite na cedilo da se ohladi i da izae suvišna tekucina. Prilikom hlaenja u cedilu povremeno pritistakti i naginjati cedilo da izae još tekucine. Ja sam nakon cedjenja dobila oko 150 ml. tekucine (Istu možete koristiti za kuvanje pudinga) i 320 g. pirea od bundeve.

Meso bundeve miksajte mikserom ili štapnim blenderom, dodajte šecer, vanilin šecer, mascarpone sir, sok i narendanu koru od narandže te dobro umutite. Kada ste izmešali kremu probajte da li vam je dovoljno slatko, ako nije dodajte šecera prema želji.

Toping bazu mikserom umutiti u cvrst šlag i varjacom lagano umešati u napred pripremljenu kremu od bundeve. Servirajte u cašama za deserte i ukrasite prema želji.

Savet

Za ukrašavanje sam koristila Milka Choco Minis, Milka&OREO; i krupnije rezanu okoladu za kuvanje. 1 kom. Milka&OREO; sam usitnila i stavila na dno svake aše po kašiicu pa na to krem, a ostatak sam iskoristila za posipanje po kremi.