

## ***Pecena bundeva sa karamel kremom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1bundeva (oko 2 kg)

#### **Za krem:**

- 3jajeta
- 5 kašikašecera
- 400 mlmleka
- 2 kesicevanil šecera
- 1 kašikaruma
- 1 kašicicacimeta
- 1/3 kašiciclevenog karanfilica

#### **Za karamel:**

- 4 kašike (pune)šecera

#### **I još:**

- brašno

### **Priprema**

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

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

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

Karamelizovani šećer sipati na dno bundeve.

Krem: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti cvrsto belanca, uz dodavanje, mešavine, šećera i vanil šećera. 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 zagrejanj rerni, na 160 stepeni - dva sata. Povremeno kontrolisati vodu (nikako ne sme da provri), pa ako je potrebno sipati po malo hladne vode, ili češće 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 tepsiju. 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 toppingom, šećerom u prahu..., mada je meni bila odlicna, bez ikakvih dodataka.

**Savet**