

Desert od bundeve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kriška** suve bundeve s tankom korom
- **3 kašičice** smeeg šecera
- **1 kašičica** cejlonskog cimeta
- **1 štangla** cokolade za rendanje
- **malorendanog** muskatnog oraščica
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

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

Dodati kašičicu cejlonskog cimeta, 3 kafene kašičice smeeg šecera, narendati muskatni oraščic.

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

Dekorirati rendanom cokoladom i poslužiti.

Savet

Bundeva - srpska kraljica slatkih i slanih jela!