

# **Krem od bundeve & Pumpkin cream**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gsuve bundeve
- **6** kašikesmeeg šecera
- **50** gseckanih oraha
- **4** kašicicegustina
- **2** kašicicecimeta
- **1** kašicicaželatina

## **Priprema**

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

Kada bude mekana, pasirati rucnim pasirom, dodati šecer, 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.

ar ovog krema je i u privlačnim kornet-korpicama.

**Savet**