

*Kocke sa muskatnom bundevom *Boje jeseni**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 50 g kristal šećera
- 50 g maslaca ili margarina
- 50 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 30 g kakaoa
- 70 g mlevenog badema
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 prepuna kašika kisele pavlake

Za kremu:

- 350 g pirea od muskatne bundeve (1 kg sveže)
- 200 g maskarpone sira
- 100 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kesica želatine u prahu
- 4 kašike soka od bundeve

Za prelivanje pecenog testa:

- 1 kašika šećera u prahu
- 3 kašike soka od bundeve

Za premaz prvi nacin:

- 250 ml toping baze

Za premaz drugi nacin:

- 2 belanca
- 100 g kristal šećera
- 20 ml soka od bundeve ili vode
- malo soli

Priprema

Priprema kreme: Bundeve prepolovite i očistite od semenki (ne ljuštiti).

Polovine bundeva svaku posebno zamotajte u alu foliju i stavite da se peče u rerni na temperaturi od 180 stepeni 60 minuta. Nakon isteka tog vremena izvadite bundeve iz rerne zajedno sa alu folijom (rernu ne isključivati), zatvorite rernu a bundeve pažljivo odmotajte i viljuškom probajte da li je svuda mekana, ako je, isključite rernu.

Kašikom pažljivo izvadite meso tako da ostane samo tanka korica za bacanje. Meso bundeve stavite na cedilo u posudi da se ohladi i da izađe suvišna tekućina i pustiti cca 60 minuta da se polako iscedi. Prilikom hlađenja u cedilu povremeno pritiskajte i nagnjati cedilo da izađe još tekućine. Ja sam nakon ceđenja dobila oko 200 ml tekućine (Istu možete koristiti za kuvanje pudinga) i 350 g pirea od bundeve. Meso bundeve miksajte mikserom ili štapnim blenderom, dodajte šećer, vanilin šećer, mascarpone sir. Kada ste izmešali kremu probajte da li vam je dovoljno slatko, ako nije dodajte šećera prema želji. Želatin pripremite po uputstvu sa kesice odnosno želatin pomešati sa 4 kašike soka od bundeve i ostaviti 10 minuta da nabubri. Zagrijavati nabubrela želatin (ne kuvati) uz neprestano mešanje, dok se želatin ne rastopi (taj postupak traje 1-2 min.) U jednu posudu odvojiti 1 kašiku kreme od bundeve i preliti je sa rastopljenim želatinom. Dobro mikserom izmešati, te tako umućenu masu dodati preostaloj kremi od bundeve i dobro mikserom izmešati.

Priprema testa: Belanca mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom i vanili sa šećerom penasto umutiti dodati mleveni badem, prosejano brašno sa praškom za pecivo, prosejan kakao, otopljeni margarin i kiselu pavlaku rum te dobro mikserom izmešati. Na kraju dodati sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Testo uliti na papir u tepsiji. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 20 minuta. Sa iglom proveriti da li je testo dovoljno pečeno (Ako se ne lepi na iglu i igla je suva, bez ostataka testa testo je pečeno). Tacnu za posluživanje posipati prezlina de se testo ne bi lepilo na tacnu kada ga oslobodimo od papira. Pečen kolac lagano zajedno sa papirom za pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje, pažljivo pomocu lopatice proci ispod kolaca radi provere da se negde nije zalepio i polagano izvuci papir ispod testa. Pustiti da se malo prohladi. Dok se kolac hladi napraviti kremu od muskatne bundeve i maskarpone sira. Ohlaeno testo poprskati sa zašeceranim sokom od bundeve.

Kremu ravnomerno rasporediti po vlažnom testu. Lenjirom i koncem oznaciti parcad: Stranicu od 16,5 cm

podeliti na tri dela po 5,5cm svaki. Stranicu od 28 cm podeliti na 7 delova po 4cm svaki. Od ove količine namirnica dobila sam ukupno 21 parce. Zaseci nožem sa svih strana da se oznace kocke koje ce biti vidljive nakon premazivanja sa šlagom ili penom.

Priprema pene: Šecer i sok od bundeve prokuvati da se rastopi šecer. Mikserom belanca sa malo soli umutiti u penu. Dodavati rastopljeni šecer i mikserom mutiti. Tako pripremljenu penu premazati preko kreme. Kako mi se pena od belanaca nije htela nikako stvrdnuti (imala sam vec takav slucaj sa jajima kupljenim u prodavnici) pristupila sam pripremi želatina da se spase što se spasiti može. 1 kesicu želatina pripremite po uputstvu sa kesice odnosno želatin pomešati sa 4 kašike soka od bundeve i ostaviti 10 minuta da nabubri. Zagrejavati nabubrela želatin (ne kuvati) uz neprestano mešanje, dok se želatin ne rastopi (taj postupak traje 1-2 minuta) Rastopljeni želatin mikserom dobro umutiti u penu od belanaca. Belanca pripremljena na taj nacin su mi bila malo gumirana i mislim da se može dodati manja količina želatina, 1/2 kesice ili cak samo 1 kašicica želatina. Naravno tada treba korigovati sok od bundeve na 2 kašike, odnosno 1 kašika soka od bundeve. Ukrasiti prema želji. Penu premazati preko kreme.

Odmah nakon premazivanja pene zaseci kocke toplim nožem po oznacenim mestima.

Savet

Dobila sam prelepu muskatnu bundevu od prijateljice. Prošle godine sam od muškatne bundeve naopravila prelepi desert, a sada sam odlučila da pokušam napraviti kremu za kocke. Volim eksperimentisati i mislim da mi se ovaj eksperiment ispatio jer sam dobila ukusne i dekorativne kocke.