

Puding od bundeve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **260 g**pirea od bundeve
- 2jajeta
- **100 g**šecera
- **260 ml**mleka
- **2 kašike**gustina
- **1/2 kašice**ecimeta
- **1/4 kašice**umbira u prahu
- **prstohvatsoli**
- **1 kašika**putera za podmazivanje pekaca

Karamel:

- **80 g**šecera
- **2 kašike**vode

Priprema

Kolicine sastojaka su namenjene za posudu precnika 16 cm, visine 7 cm, ili za 6 manjih, ali veoma zasitnih parčica pudinga. Karamel je neobavezan dodatak koji će dati glazuru puding, ali i prilično zasladiti desert, pa ga možemo izostaviti.

Ovaj puding se kuva "na pari" u rerni. Potrebno je izabrati vatrostalnu ili metalnu posudu u kojoj ćemo kuvati puding, i veću posudu ili tepsiju u koju manja, s pudingom, može komotno stati. Unapred ispeci komad bundeve s korom. Na pleh obavezno staviti alu-foliju ili pek-papir, zato što će bundeva pustiti svoje sokove tokom pečenja, koji mogu da zagore. Oprati bundevu pa je iseci na manje komade, ocistiti ih od semenki, položiti korom na pleh i peći oko 60 minuta na 180°C. Bocnuti bundevu nožem i proveriti da li je dovoljno mekana. Izvaditi pleh i ostaviti da se bundeva sasvim ohladi. Ukoliko smo bundevu ispekli dan ranije, kada se bude ohladila staviti je u kutiju s poklopcem i u frižider. Ako koristimo kesu za pečenje, bundeva će biti mekana posle 25-30 minuta. Kašikom odvojiti bundevu od kore, izgnjeciti je viljuškom, pa izmeriti 260 grama pecene bundeve za potrebe recepta, a ostatak, ako ga ima, cuvati par dana u frižideru za neko drugo jelo.

Priprema karamela: Ukoliko smo predvideli karamel, prvo ćemo njega napraviti. U manju šerpicu staviti izmeren šećer, pokvasiti ga vodom i na tihoj vatri kuvati dok se šećer ne rastopi, zatim zapeni, a na kraju se karamelizuje. Tanka je granica između karamela i pregorelog šećera, pa biti pažljiv tokom procesa. Nije potrebno mešanje već samo lagano pomeranje šerpice. Pripremljenu vatrostalnu posudu premazati puterom, pa na dno oprezno sipati vruć karamel. Ostaviti da se hladi dok spremamo puding.

Priprema pudinga: U blenderu izmiksati bundevu do forme pirea, pa dodati mleko i izmiksati još jednom. Ostaviti po strani ovu retku smesu. Uključiti rernu da se greje na 175°C. Sastaviti suve sastojke u jednoj činiji: gustin, cimet, đumbir i so, pa ih izmešati. Mikserom dobro umutiti dva cela jajeta s šećerom. Dodati miks bundeve i mleka. Dalje mešati kašikom. Dodati suve sastojke i izmešati. Sve procediti kroz sito za supu da bi puding bio fine teksture bez ikakvih komadica i trunki. Sipati preko karamela. Posudu s pudingom staviti u pripremljenu veću posudu ili tepsiju. Zbog mogućih vibracija tokom ključanja vode, ispod posude s pudingom postaviti komad pek-papira. Napuniti veću posudu vrućom vodom do visine polovine posude u kojoj se nalazi puding. Staviti u rernu na srednju poziciju rešetke i kuvati oko 50 minuta. Na puding uć se ućhatiti korica, ali će iznutra podrćtavati kao da nije pećen - mećjutim, to će se hladjenjem regulisati. Nikako ne seci i ne boćkati puding pre nego što se bude dobro ohladio. Izvaditi posudu s pudingom iz "vodene kupke" i ostaviti je da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim ohladiti u frižideru najmanje sat vremena. Vrlo tankim noćicem odvojiti ivicu pudinga od posude, staviti tanjir za serviranje preko posude i cvrsto drćeci okrenuti tako da posuda bude na tanjiru. Podići je. Puding drćati u frižideru i ispod zvona da se ne bi osušio.

Savet

Jedan od najlepših jesenjih simbola je živopisna narandćasta bundeva, est sastojak slatkih i slanih jela u kojima ućivaju ljubitelji širom sveta. Puding iz recepta je poput pite od bundeve bez kora, ukusan kao naša bundevara. Puding se kuva u rerni u posudi s vodom oko 1 sat. Brašnasta tekstura pudinga podsea (me) na kesten pire.