Bundevice

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **225 g** pirea od bundeve
- **100 g** belog šecera
- **100 g** smeeg šecera
- **170 ml** ulja
- **180 g** brašna (T-400)
- **2 g** praška za pecivo
- **4 g** sode bikarbone
- **5 ml**arome vanile
- **1/2 kašicice** cimeta
- **1/2 kašicice** umbira u prahu
- **1/4 kašicice**belog luka u prahu
- **1/4 kašicice** soli

Fil:

- **125 g**putera (sobne temperature)
- **225 g** krem sira
- **500 g** šecera u prahu
- **5 ml** arome vanile
- **3 g** narandžaste prehrambene boje
- **3 g** zelene prehrambene boje

Priprema

Zagrejati rernu na 200°C, kalup za mafine obložiti papirnim ili silikonskim korpicama. Sjediniti jaja sa belim i smeim šecerom, pireom od bundeve i uljem.

Dodati suve sastojke u masu sa jajima: brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, cimet, umbir, beli luk, so i aromu vanile. Mutiti mikserom da se svi sastojci sjedine, potom masu izliti u kalup puneci do pola. Peci 15-20 minuta u prethodno zagrejanoj rerni bez ventilatora.

Ostaviti mafine u kalupu 5 minuta, zatim ih premestiti na tacnu i ostaviti da se potpuno ohlade pre filovanja.

Mikserom umutiti krem sir i puter 2-3 minuta, potom postepeno dodavati šecer u prahu i mutiti dok se ne rastvore grudvice, a fil postane kremast i gust. Na samom kraju dodati aromu vanile i mutiti 30 s. Odvojiti 2-3 kašike fila u malu posudu i dodati zelenu boju (napisala sam u sastojcima 3 g, ali dozirajte u zavisnosti kakvu boju želite da dobijete). U preostalu kolicinu fila dodati narandžastu boju. Sipati filove u 2 odvojene dresing kesice sa nastavcima po želji i dekorisati povlaceci polukružne linije pocevši od spiljašnje strane ka unutrašnjom, zatim napraviti peteljku i listice od zelene boje.

Možete napraviti i petelje od grisina. Izlomiti 2-3 grisine, zatim ih uvaljati u otopljenu cokoladu (20 g) i rasporediti na papiru za pecenje da se cokolada osuši i stvrdne. Zabosti krisine na vrh mafina.

Mafini u obliku bundevice su gotovi!

Savet