

Backa savijaca sa bundevom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Glavni sastojci

- **800** grendane bundeve
- **500** g tankih kora
- **150** g šećera
- **1** kesicavanili šećera - burbon
- **1 najmanja kašicicacimeta u prahu**
- **2 kašikeulja**

Za preliv kora:

- **100** g margarina
- **1** dl vode
- **1 najmanja kašicica prasha za pecivo**

Za posipanje:

- **2 kašike** šećera u prahu
- **1 kesicavanili** šećera burbon

Priprema

Za pripremu savijace data je slika potrebnih namernica.

Rendanu bundevu izmešati sa šecerom, vanilin šecerom i cimetom u prahu.

U tiganj staviti kašiku ulja i na ulje pola smese rendane bundeve i dinstati na srednjoj vatri 8 minuta uz mešanje. Isto ponoviti sa drugom polovinom smese rendane bundeve.

Dok se dinstane bundeve hlade pripremamo preliv za kore. U maloj šerpici otopiti margarin, kada se margarin otopio dodati vode i prašak za pecivo i pustiti da provri i smesu stalno održavati u tekucem stanju.

Uzimamo po 3 kore: složiti 2 kore jednu na drugu tako da svaku koru malo navlažimo sa malo smese od otopljenog margarina, vode i praška za pecivo.

Na drugu koru stavimo trecu koru koju premažemo tanakim slojem izdinstane bundeve, po celoj površini.

Stranice kora malo preklopiti prema sredini i uviti koru u rolat i ponavljati postupak dok se ne potroše sve kore. Tepsiju od rerne – plitku, namazati tankim slojem margarina, staviti papir za pecenje, kojeg isto namazati sa margarinom. Tako uvijene kore slagati na tepsiju prekrivenu papirom za pecenje. Svaku savijacu po gornjoj površini poprskati ostatkom preliva za kore.

Peci u rerni zagrejanoj na 190 stepeni 30 minuta.

Kada bundevara bude gotova, zajedno sa papirom preneti na ravnu površinu. Vrelu posuti sa mešavinom šecera u prahu i vanilin šecera-burbon.

Još toplu iseci na komade za posluzenje.

Savet

U sluaju da ne možete nabaviti rendanu bundevu, kupite celu narandžastu bundevu, operite je izvana pod mlazom vode, isecite na polovinu, oistite od semenki, isecite na kriške, oljuštite koru i izrendate na rezance na rendu za jabuke.