

Mousse od bundeve

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

300 g pirea od bundeve
2 dl vrhnja za šlag
3 listića želatine (5 g)
25 g šećera
1 vanilin šećer
cimet
sok 2 mandarine
menta

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Bundevu narežite na manje komade, ogulite i pecite 1 h na 220°C.

Usitnite štapnim mikserom u gladak pire.

Listiće želatine namočite u hladnoj vodi 5 minuta te izradite čvrst šlag.

U pire od bundeve umiješajte cimet, sok mandarine, šećer i vanilin šećer pa dodajte listiće želatine koje ste rastopili na jako laganoj vatri.

Dobro promiješajte pa počnite dodavati dio šlaga.

Smjesu potom umiješajte u preostali šlag. Miješajte lagano i pažljivo, da sačuvate pjenastu teksturu i unesete u mousse što više zraka. Prebacite smjesu u vrećicu za ukrašavanje pa podijelite u 4 čašice te ostavite u hladnjaku, da se stisne.

Teglice možete ukrasiti izrezanim komadima papira tako da desert podsjeća na izrezbarene bundeve.

Ukrasite listićem mente.

Dobar tek!