

# 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

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

Usitnite štapnim mikserom u gladak pire.

Listице 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 listice želatine koje ste rastopili na jako laganoj vatri.

Dobro promiješajte pa počnите dodavati dio šлага.

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!

