

Torta od bundeve i bijelog vina

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
5

Sastojci

200 ml bijelog vina
150 ml vode
600 g bundeve (očišćene)
300 g keksa po želji (grancereale)
2 žlice meda
4 jaja
Žlica vanilije
1 vrećica praška za pecivo
Žličica cimeta
½ žličice muškatnog oraščića
30 g nasjeckanih badema (za ukras)
200 ml vrhnja za šlag (za ukras)



U suradnji sa: *Priče jedne kuhače*

Uključite pećnicu na 170°C, a kalup za torte promjera 25-26 cm premažite maslacem i obložite papirom za pečenje. Bundevu operite, razrežite, očistite od koštice i narežite na kockice.

U zdjelu stavite vino i bundeve pa kuhajte na laganoj vatri dok bundeva potpuno ne omekša tako da ju možete zdrobiti vilicom. Vodu dodajte kada vino ispari i nastavite kuhati. Ostavite sa strane da se malo ohladi i zatim u blenderu ili štapnim mikserom napravite pire od bundeve.

Dok se pire od bundeve još hlađi, samejlite kekse i ostavite sa strane. Pjenasto istucite jaja i med, a prašak za pecivo prosijte. Ohlađenom pireu od bundeve dodajte mljevene kekse i dobro promiješajte kuhačom.

Zatim dodajte istučena jaja i med, dobro promiješajte da ne bude grudica te na kraju dodajte i ostale sastojke. Sve lagano promiješajte pa ulijte u kalup za tortu i pecite 35 minuta. Pečenu tortu ostavite da se hlađi u kalupu prvih 10 minuta, zatim izvadite iz kalupa i kada se dobro ohladi, ukrasite tučenim vrhnjem za šlag i sjeckanim bademima.

Poslužite uz čašu omiljenog slatkog bijelog vina.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

