

Torta od bundeve i bijelog vina



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 muškarnog oraščića
- 30 g nasjeckanih badema (za ukras)
- 200 ml vrhnja za šlag (za ukras)



Skeniraj za prikaz na web stranici



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 koštica i narežite na kockice.

U zdjelu stavite vino i bundevu 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 hladi, sameljite 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 kuhaćom.

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 hladi u kalupu prvih 10 minuta, zatim izvadite iz kalupa i kada se dobro ohladi, ukasite tučenim vrhnjem za šlag i sjeckanim bademima.

Poslužite uz čašu omiljenog slatkog bijelog vina.