

Kocke od bundeve

Ukusne kocke od bundeve prelivene glazurom od bele čokolade.

16 parčića



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Za testo:

- 300 g bundeve
- 5 jaja (srednja veličina)
- 70 ml sirupa agave
- 1 prstohvat soli
- 250 g mlevenih badema
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 0,5 kašika/e cimeta
- 2 kašika/e kukuruznog brašna
- 1 kašika suncokretovog ulja

Za čokoladnu glazuru:

- 150 g bele čokolade
- 2 kašika/e ulja od bundeve
- 15 g semenki bundeve (seckane)

- 1 Bundevu operite, osušite i isecite na krupne komade. Nakon toga komade bundeve narendajte u posudu. Dodajte jaja, agavin sirup, so, bademe, prašak za pecivo, cimet i pola količine kukuruznog brašna i špatulom dobro izmešajte.
- 2 Prethodno zagrejte rernu na 180 ° C (ukoliko koristite rernu sa vrućim vazduhom onda na 155 ° C). Pleh podmažite suncokretovim uljem, a zatim pospite ostatkom kukuruznog brašna. Dodajte smesu za testo koju ste prethodno napravili, ravnomerno je rasporedite u pleh i pecite na srednjem nivou rerne oko 30 minuta.
- 3 U međuvremenu rastopite belu čokoladu na pari i umešajte u nju bundevino ulje. Izvadite ispečeno testo iz pleha, preko testa izlijte čokoladnu glazuru i pospite naseckanim semenkama bundeve.
- 4 Isecite na kocke i poslužite.