

Veganjamcije: Puding od bundeve

Stigla je jesen.

Hladniji dani dođu kao osveženje
posle letnje žege a šetnje pokislim stazama, dok opada

lišće i miriše pešeni kesten, bude romantika
šak i u meni.

Ali taj zanos traje svega nekoliko
nedelja (opet govorim u svoje ime).

Onda hodu sunce. Hodu tople dane.
Hodu da vozim bicikl. A pošto ništa od toga ne mogu dobiti, moram nadi neki
kompromis, moram se nekako utešiti i dane provedene u stanu,

u iščekivanju kiše - ulepšati, uneti
u njih sunce. Obojiti ih u narandžasto i naravno zasladiti.

A žime drugim ako ne kraljicom
jeseni-bundevom?

Već neko vreme mi se po glavi mota
ideja pudinga od bundeve. Ne da mi mira i nikakve pite, savijaće ili muffini
nemaju nikakve šanse dok taj puding ne pokušam napraviti. I napravila sam ga,
na opštu porodičnu radost. U početku sam imala ideju da bundeva dobije

notu vanile a onda sam pomislila - zašto
ne i kokos a onda se setih da

imam i mleveni mak koji strpljivo
čeka da na njega dođe red. Mislim da zbirovih ukusa

mora razveseliti svačiji dan, pa

makar bio i najtmurniji i najvetrovitiji ikada.

Ugrejade vašu dušu, dok čekate proleće, obedavam.



SASTOJCI /za 4 porcije/

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

300g kuvane ili pečene bundeve po izboru (ja sam koristila hokaido bundevu)

400ml biljnog mleka (ja sam koristila badem-kokos)

1 žlica mlevenog lana + 3 žlice vode

3 žlice kukuruznog škroba + 4 žlice vode

5 žlica agave (ili šećera/zaslađivača po izboru)

jedan štapić vanilije (izrezati ga podužno pa izgrebati sadržaj žličicom ili 1/2 žličice ekstrakta vanilije)

1/4 žličice cimeta

prstohvat đumbira u prahu

3 žlice mlevenog maka

prstohvat mušatnog oraha u prahu

biljni šlag i pečeni bademi za ukrašavanje



Ispicite ili skuvajte nekoliko kriški bundeve. Pečenje je sporije ali bundeva zadrži sve ukuse i sokove + zamiriše ceo stan. MMmmmm.

Kuvanje je brže ali u vodi ostane pola šarma bundeve. Izaberite šta vama više godi. Ja sam

bila ograničena vremenom pa sam bundevu skuvala. Možete koristiti i bundevin pire

iz konzerve. Pomešajte lan i vodu i ostavite da odstoji i nabubri oko 15ak minuta.

U zasebnoj zdělci pomešajte skrob i vodu. Bundevu, mleko, agavu, vaniliju, cimet,

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Čumbir i natopljeni lan stavite u blender i dobro proradite da se sve sjedini.

Izručite u tavu i zagrejte na srednjoj vatri. Pred ključanje umešajte istopljeni škrob u vodi,

neprekidno mešajući. Kuvajte još koju minutu dok se ne puding ne zgusne.

Odvojite 1/3 pudinga te u njega umešajte mak. Izlijte na dno zdelica. Prvo izlijte ostatak pudinga. Ohladiti u hladnjaku a potom ukasiti biljnim vrhnjem i pečanim te seckanim bademima. Posuti cimetom i poslužiti.

