

Christmas Pudding



Christmas Pudding er den traditionelle engelske julekage eller fest dessert. Skal tilberedes 1-2 måneder før den spises og man spiser kun en ganske lille portion, for kagen er faktisk konfekt og passer godt til en stærk kop kaffe og en Cognac.

12-18 personer

225 g brun farin
225 g oksetalg
340 g sultana rosiner
340 g almindelige rosiner
225 g korender
110 g kandiserede appelsinskaller
110 g hvidt hvedemel
110 g friske hvide brødkrummer
55 g mandelflager
1 revet citronskal
5 piskede æg
1 tsk kanel pulver
5 g frisk revet muskatnød
1 knivspids salt
150 ml Brandy

Oksetalgen findeles og kommes sammen med de tørrede ingredienser i en skål og tilsæt æg og brandy og det hele blandet grundigt.

Put dejen i en smurt randform. *)

Læg bagepapir over og bind det fast med snor rundt om kanten. Lav eventuelt et "snorhåndtag" tværs over formen. Så kan formen nemt tages op af det kogende vand.

Sæt randformen i en stor gryde. Hæld kogende vand i, så det går en tredjedel op ad formen. Småkoger i 5 timer. Hold øje med vandet undervejs og tilsæt mere, hvis det står for lavt.

Tag formen op af gryden og skift bagepapiret ud med et nyt, og gør det fast som før.

Gem Christmas Puddingen et køligt sted til den skal spises, omkring 2 måneder.

Før servering

Christmas Puddingen skal småkoge i 1 time, på samme måde som første gang.

Serveres

Christmas Puddingen vendes ud af formen og lægges på et tærtefad. Kom ½ eller en hel kop cognac eller rom i en gryde, som nu tændes og hældes forsigtigt ud over Puddingen.

Serveres traditionelt med en "Brandy Butter", men for danske ganer anbefales, at anvende flødeskum eller creme fraiche 38%, da smagen kan være stærk og krydret. Passer godt til en stærk kop kaffe.

*) Opskriften passer til en riflet randform på 2,4 l.

Kilde: bertelsen.dk

15.01.2013