

Engelsk Plum Pudding



Også kaldet Christmas Pudding, er en super lækker, super imponerende og super nem dessert. Som amerikaner, kan navnet være temmelig forvirrende, fordi det ikke er en budding, er en kage men, der ingen blomster i den. I England, er Pudding et andet ord for alle slags dessert, og denne særlige dessert var tidligere altid med blomster. Hjemmelavet er virkelig den eneste mulighed.



Kagen

3 kopper friske brødkrummer fra hvidt brød

1 kop mørke rosiner

1 kop gyldne rosiner

1 kop korender

1/3 kop sukker

½ tsk kanel

½ tsk muskatblomme

½ tsk friskkværnet muskatnød

225 g usaltet smør

½ tsk groft havsalt

4 store æg

Mandel ekstrakt, et par dråber

½ kop bitter appelsinmarmelade

½ kop bourbon eller mørk rom

Creme

2 kopper flormelis

10 spsk usaltet smør, stuetemperatur

¼ tsk fint havsalt

2 spsk cognac

Flambering

½ eller 1 hel kop rom eller cognac

Bræk brødet i store stykker og hak det til brødkrummer. Du kan også bruge en foodprocessor, kør til du har nogle grove krummer. Hældes nu over i en stor skål.



Kom rosiner og korender i foodprocessoren og kør til det er finthakket, men pas på, det må endelig ikke blive til pasta.



Kom de hakkede rosiner og koriander i skålen med brødet. De øvrige ingredienser tilsættes og det hele blandes godt.



Den færdige blanding hældes ud over brødet og blandes grundigt.



Brug en 20 cm riflet randform uden samlinger.
Smøres grundt indvendig med smør og Puddingen hældes i.



Dæk overfladen med et stykke tilpasset bagepapir. Hvis du har et låg til din randform, sættes dette på. Ellers bruges bagepapir eller stanniol, som skal være tætsluttende.



Læg en rist eller tallerken i bunden af en gryde, og sæt randformen heri. Hæld nu kogende vand i, så det går en tredjedel op ad formen og læg låg på. Puddingen skal småkoge i 5 timer. Hold øje med vandet undervejs og tilsæt mere, hvis det står lavt.

Efter 5 timer fjernes formen fra gryden og sættes til afkøling.
Puddingen opbevares i formen køleskabet i en uge, eller en måned ... eller længere.

En Plum Pudding skal serveres varm, så den skal igen småkoge i 1 time, på samme måde som første gang. Puddingen tages ud af randformen kommes på et tærtefad.

Creme

Inden serveringen røres flormelis og blødt smør sammen til det er luftigt. Derefter kommes salt og cognac i og varmes op i en gryde.

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.

Flamberingen

Kom ½ eller en hel kop cognac eller rom i en gryde, som nu tændes og hældes forsigtigt ud over Puddingen.

Serveringen

Skru ned for lyset, og overrask dine gæster med det færdige resultat.



En antændt Pudding fotograferet i et mørkt rum; ligner jo lidt af en UFO.

Glædelig jul.

Kilde: Frit oversat og justeret i forhold til makinglifedelicious.com

11.12.2010

Tilpasset fra en opskrift af Julia Child.