Christmas Pudding

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	40 Min.
Tempo di cottura	5 Ore
Porzioni	12
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

200 g di uvetta

200 g di uva passa

80 g di fichi, essiccati

80 g di albicocche, essiccate

80 g di datteri, essiccati, denocciolati

1 arancia, succo e scorza

240 ml di succo d'arancia

Tritare finemente i fichi, le albicocche e i datteri. Grattugiare la scorza d'arancia e spremere il succo. Mescolare tutta la frutta essiccata con il succo e la scorza d'arancia e riscaldare finché il liquido non è completamente assorbito. Lasciar raffreddare per 30 minuti.

90 ml di acquavite

100 g di noci di macadamia

1 CT di cannella

1 CT di spezie per panpepato

1 CT di noce moscata grattugiata

220 g di zucchero di canna

4 uova

250 g di burro

Aggiungere l'acquavite al composto con la frutta.

Tritare le noci di macadamia e aggiungerle al composto con la frutta insieme alle spezie.

Sbattere le uova, sciogliere il burro e incorporare al composto insieme allo zucchero di canna.

300 g di farina

3 CT di lievito in polvere

Mescolare la farina e il lievito in polvere e versarli nel composto con la frutta passandoli in un setaccio. Mescolare bene il tutto e trasferire in uno stampo per Gugelhopf unto. Mettere lo stampo per Gugelhopf sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 5 Ore

Lasciar raffreddare leggermente il Christmas Pudding ed estrarlo dallo stampo.

Consigli

Servire con salsa alla vaniglia.

Accessori

Griglia

Stampo per Gugelhopf

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019