Noel pudingi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	40 Dak.
Pişirme süresi	5 Saat
Porsiyon	12
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

200 g Kuru üzüm

200 g Kuş üzümü

80 g İncir, kurutulmuş

80 g Kayısı, kurutulmuş

80 g Hurma, kurutulmuş, çekirdeksiz

1 Portakal, Su ve kabuk

240 ml Portakal suyu

İncir, kayısı ve hurmaları ince ince kesin. Portakal kabuğunu rendeleyin ve suyu sıkın. Tüm kuru meyveleri portakal suyu ve portakal kabuğu ile karıştırın ve sıvı tamamen emilinceye kadar ısıtın. 30 dakika soğumaya bırakın.

90 ml Konyak

100 g Macadamia fındığı

1 Çay k. Tarçın

1 Çay k. Zencefilli çörek

1 Çay k. Rendelenmiş muskat

220 g Şeker kamışı

4 Yumurta

250 g Tereyağı

Konyağı kuruyemiş karışımına ekleyin.

Macadamia fındıklarını doğrayın, baharat ve meyve karışımına ekleyin.

Yumurtaları çırpın, tereyağını eritin ve şeker kamışıyla birlikte kütleyle ekleyin.

300 g Un

3 Çay k. Kabartma tozu

Un ve kabartma tozunu karıştırın, eleyerek meyve kütlesine ekleyin. Her şeyi iyice karıştırın ve yağlanmış yuvarlak kek kalıbına yerleştirin. Yuvarlak kek kalıbını ısıtılmamış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 5 Saat °C

Noel pudingini biraz soğumaya bırakın ve kalıptan çıkartın.

İpuçları

Vanilya sosuyla servis edin.

Aksesuar

Izgara teli

Yuvarlak kek kalıbı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019