

## Christmas pudding wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>rodzynki jumbo</b>	150 gramów
<b>daktyl</b>	100 gramów
<b>orzechy pekan</b>	75 gramów
<b>orzechy nerkowca</b>	75 gramów
<b>Imbir kandyzowany</b>	100 gramów
<b>Rozmaryn suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>żurawina suszona</b>	150 gramów
<b>morele suszone</b>	100 gramów
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	75 gramów
<b>mąka tortowa</b>	150 gramów
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mleko</b>	200 mililitrów
<b>Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Anyż nasiona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>skórka z mandarynki</b>	z 1 sztuki
<b>Sos brandy:</b>	
<b>masło</b>	40 gramów
<b>brandy</b>	50 mililitrów
<b>mąka</b>	40 gramów
<b>mleko</b>	400 mililitrów
<b>cukier</b>	40 gramów

<b>śmietanka 30%</b>	100 mililitrów
<b>Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat</b>	1 opakowanie
<b>brandy</b>	40 mililitrów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Potrzebne będą do przykrycia ciasta: papier do pieczenia, folia aluminiowa, sznurek.

Bakalie kroimy i przesypujemy do miski, dodajemy rozmaryn, anyż, cukier z cynamonem, bułkę tartą, mąkę, masło. mleko oraz jajko i całość zagniatamy za pomocą ręki na jednolitą masę.

Pudding przekładamy do formy wysmarowanej masłem ze skórką z mandarynki, papier do pieczenia dwa razy składamy na pół, następnie składamy w stożek, mierzymy średnicę formy i ucinamy (tak jak jest to pokazane na filmie) powstałym okręgiem przykrywamy pudding, następnie robimy pokrywkę z dwóch warstw folii aluminiowej i zawiązujemy sznurkiem (tak jak jest to pokazane na filmie).

Tak przygotowany pudding gotujemy we wrzątku (tak by woda dochodziła mniej więcej do połowy formy) pod przykryciem przez 4 godziny.

Kiedy pudding się ugotuje, wyciągamy go i odstawiamy na ok. 30-40 minut, żeby lekko stężał, w międzyczasie przechodzimy do przygotowania sosu: w rondelku rozpuszczamy masło, następnie dodajemy mąkę i całość gotujemy na małym ogniu energicznie mieszając przez ok. 1 minutę, tak by mąka się ugotowała, następnie dodajemy cukier, wlewamy brandy i ostrożnie podpalamy zapalniczką (jeżeli sos przygotowujemy na palniku gazowym, wystarczy lekko przechylić rondelk w kierunku płomienia) całość flambirujemy aż płomień zniknie i dolewamy mleko oraz śmietankę, sos doprawiamy cukrem z prawdziwą wanilią i gotujemy ciągle mieszając trzepaczką różgową do momentu, aż się zagotuje a sos zgęstnieje. Pudding przekładamy na talerz, w rondelku rozgrzewamy kieliszek brandy i polewamy ciasto, które przed podaniem podpalamy i podajemy z sosem. Smacznego!

**Jeśli masz ochotę na więcej świątecznych przepisów na ciasta, to obejrzyj przepis na [ciasto marchewkowe](#).**