

święteczne ciasto Nigelli



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- 350g posiekanych, miękkich suszonych śliwek**
- 250g rodzynek**
- 125g żurawin**
- 175g miękkiego masła**
- 175g ciemnego cukru muscovado**
- 175ml miodu**
- 125ml kawowego likieru**
- 2 pomarańcze, sok i tarta skórka - dodałam również sókrke kandyzowana**
- 1 łyżeczka przypraw korzennych**
- 2 łyżki dobrego kakao**
- 150g mąki**
- 75g mielonych migdałów**
- 1-2 łyżeczki proszku do pieczenia**
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej**
- 25g ciemnych czekoladowych ziarenek kawy**
- złoty pył**
- srebrne serduszka**
- jajko** 3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzej piekarnik do 150C. Wytnij z papieru do pieczenia koło wielkości tortownicy, ok. 20 cm średnicy i pasek szerokości ok. 9cm. Będzie potrzebny do wyłożenia boku tortownicy. do szerokiego rondla wrzuć owoce, masło, cukier, miód, likier kawowy, sok pomarańczowy i skórkę, przyprawę korzenną i kakao. Doprowadź składniki do wrzenia i gotuj jeszcze ok. 10min na wolnym ogniu, mieszaj aż wszystkie składniki się połączą. Odstaw rondel na 30min do ostudzenia.

Po 30 minutach, dodaj rozmacone jajka, mąkę, mielone migdały, proszek do pieczenia i sodę. Zamieszaj dobrze drewnianą łyżką albo szpatułką, aż składniki się połączą. Ostrożnie nalej mieszaninę ciasta z owocami do przygotowanej foremki. Przenieś ciasto do piekarnika i piecz ok. 2 godziny, albo, aż szczyt ciasta będzie lśniący i wyglądał na klejący. Jeśli włożysz ostry nóż albo wykałaczkę do środka ciasta, ciasto powinno nadal być lekko niedopieczone w środku. Postaw ciasto w chłodne miejsce. Potem usuń foremkę i papier z pieczenia. Ozdabiaj według uznania. Ja posypałam złotym pyłem, seruszkami srebrnymi i czekoladowymi ziarenkami kawy. Bardzo łatwe do zrobienia. po upieczeniu i odklejeniu papieru widac było ze jest lekko lepiace się i miekkie i pachnace. Pytanie tylko jakie jest w srodku. a to zobaczymy przy degustacji.

Wrażenia po degustacji: ciasto bardzo delikatne, miękkie i mokre w środku, pachnące korzeniami i bakaliami. Zwarta konsystencja ale lepiej trzymac je w lodówce bo wtedy sie lepiej kroi. Jedyne ale to to ze było za słodkie, Widocznie w Anglii lubia takie ulepki. Za rok zrobie je napewno ale nie dam tyle cukru, a moze nawet wogole bo slodycz miodu, bakalii, pomaranczy i likieru chyba bedzie wystarczajaca. Natomiast gdy zjedlismy je z ubita niesłodzoną kremówką było idealne. Nawet ta smietna powiem szczerze bardzo do tego ciasta pasowała.

Ciasto jest dosć długie w utrzymaniu. Zrobiłam je 29.12 na wieczór a wczoraj zjedlismy koncówke i było jak świezo upieczone.