23 Δεκεμβρίου 2014

Εορταστική πουτίγκα με super fruits

/



Υλικά

150 γρ. βούτυρο αγελάδος

2 αυγά

50 γρ. ζάχαρη καστανή

100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

100 γρ. αμύγδαλα λευκά, χονδροσπασμένα

100 γρ. σταφίδες μαύρες

300 γρ. ξερά φρούτα (δαμάσκηνα, ανανάς, παπάγια, ψιλοκομμένα)

300 γρ. ανάμεικτα ξερά φρούτα του δάσους (blueberries, golden berries)

1/3 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο φρεσκοτριμμένο

1/2 κουτ. γλυκού κανέλα σε σκόνη

1/3 κουτ. γλυκού γαρύφαλο σε σκόνη

1/2 κουτ. γλυκού τζίντζερ σε σκόνη

80 ml γλυκό κόκκινο κρασί

πετιμέζι ή σιρόπι της αρεσκείας μας για το σερβίρισμα

Μερίδες 6 – 8
Προετοιμασία 20΄ Αναμονή 3 – 4 ώρεςΜαγείρεμα 4 ώρες

Διαδικασία

Βουτυρώνουμε ένα ανοξείδωτο βαθύ μπολ (χωρητικότητας περίπου 1 1/2 λίτρου). Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα αυγά, μέχρι να αναμειχθούν και να αφρατέψουν.

Προσθέτουμε στο μείγμα όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα μέχρι να αναμειχθούν. Αδειάζουμε το μείγμα στο μπολ και το στρώνουμε ομοιόμορφα. Καλύπτουμε το μπολ με αλουμινόχαρτο και το βάζουμε σε μια φαρδιά κατσαρόλα. Γεμίζουμε την κατσαρόλα με νερό τόσο, ώστε να καλύψει το 1/2 του μπολ. Βράζουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι το νερό να πάρει μια βράση και μετριάζουμε τη φωτιά. Σκεπάζουμε με καπάκι και σιγοβράζουμε για περίπου 4 ώρες. Ελέγχουμε και συμπληρώνουμε με λίγο ζεστό νερό, αν χρειαστεί. Αφήνουμε να κρυώσει για περίπου 3 ώρες, βγάζουμε προσεχτικά το μπολ με τη πουτίγκα, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο, το αναποδογυρίζουμε σε μια πιατέλα, περιχύνουμε με πετιμέζι ή σιρόπι της αρεσκείας μας, αν θέλουμε και σερβίρουμε. Μπορούμε να αφήσουμε την πουτίγκα στο μπολ μέχρι και 3 – 4 ημέρες, να τη ζεστάνουμε πάλι σε μπεν μαρί και να τη σερβίρουμε.

Συνοδεύουμε με Συνοδεύουμε με γλυκό κρασί ή αφρώδες, επιλέγοντας από μια σειρά λευκών και κόκκινων ποικιλιών από Έλληνες παραγωγούς της Κρήτης, Πελοποννήσου και Μακεδονίας

Πηγή: gastronomos.gr