

Şeker Pekmezli Puding

Geleneksel İngiliz Treacle Pudding (Şeker Pekmezli Puding) - altın şuruplu buharda pişmiş pandispanya. Adım adım tariflerle orijinal tarif.

20 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

1h 5min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 175 g tuzsuz tereyağ
- 180 g un
- 3 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 yumurta
- 180 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 taze limon suyu

Yapılışı

- Puding kasını hazırlayın**
1,2 litrelik puding kasını tereyağıyla iyice yağlayın, tüm yüzeyleri kaplayın. Kasın dibine 3 yemek kaşığı altın şurup koyun.

- 2 Puding hamurununu hazırlayın**
Büyük karıştırma kasesinde elektrikli mikser veya tahta kaşık kullanarak 175g tereyağını 180g şekerle yaklaşık 3-4 dakika hafif ve kabarık olana kadar krema haline getirin.
- 3** Beat in 3 eggs one at a time, mixing well after each addition until fully incorporated.
- 4** 3 çay kaşığı siyah treacle ekleyin ve hamur boyunca eşit dağılana kadar karıştırın.
- 5** 180g kabartma tozlu unu 1 tutam tuzla elek yapın, sonra büyük kaşık kullanarak kremalı karışıma sadece karışana kadar katlayın.
- 6** 1 yemek kaşığı sütü yavaş yavaş ekleyin, kaşıktan kolay düşen yumuşak damlatma kıvamına gelene kadar nazikçe karıştırın.
- 7 Kasını doldurun ve kapatın**
Hamuru hazırlanmış kasada altın şurupun üzerine koyun, tepede 2cm boşluk bırakın. Yüzeyi kaşığın arkasıyla hafifçe düzleştirin.
- 8** Tereyağlı pişirme kağıdı, sonra alüminyum folyo ile örtün, her ikisini de genişlemeye izin vermek için ortasından kıvrın. Kenar etrafında mutfak ipiyle sıkıca bağlayın.
- 9 Pudingi buharlayın**
Kasını büyük tencerede üç ayak üzerine yerleştirin ve yanlarının yarısına kadar çıkacak şekilde kaynar su dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve 2 saat 15 dakika buharlayın, gerektiğinde kaynar su ilave edin.
- 10 Kalıptan çıkarın ve servis edin**
Kasını buharlayıcıdan dikkatlice kaldırın ve örtüleri çıkarın. Gevşetmek için kenarları boyunca bıçak gezdirin, sonra ısıtılmış servis tabağına ters çevirin. Sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

523	6g	78g	26g	2g	52g	89mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Düzgün karışmış ve eşit pişen hamur elde etmek için karıştırmadan önce tüm malzemelerin oda sıcaklığında olduğundan emin olun.

Yapışmayı önlemek ve kolay çıkarmayı sağlamak için puding kasınızı iyice yağlayın ve altını pişirme kağıdıyla kaplayın.

Buharlama için kaplarken, pişirme sırasında genişlemeye izin vermek için folyo ve pişirme kağıdında kıvrım oluşturun.

Buharlama sırasında suyu hafif kaynar durumda tutun - şiddetli kaynama pudingин sert ve çiğneme kıvamında olmasına neden olabilir.

Pişme durumunu kontrol etmek için merkezine şiş sokun - temiz çıkmalı veya sadece birkaç nemli kırıntı olmalı.

Parçalanmasını önlemek için buharlamadan sonra çıkarmadan önce pudingи 2-3 dakika dinlendirin.

Servis tabakları ısıtın ve eşlik edecekleri hazır bulundurun, treacle pudingi sıcakken hemen tüketildiğinde en lezzetlidir.

Önceden hazırlayacaksanız, pişirilmemiş puding hazırlanıp buharlamadan önce 24 saate kadar buzdolabında saklanabilir.