

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.
- 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.
- Beat in 3 eggs one at a time, mixing well after each addition until fully incorporated.
- 3 çay kaşığı siyah treacle ekleyin ve hamur boyunca eşit dağılana kadar karıştırın.
- 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.

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 pudingin 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 pudingi 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.