**Angielski Christmas Pudding**

**Składniki:**

* pudding: 1/2 szklanki brandy
* 25 dag masła
* po 1/4 szklanki brązowego i białego cukru
* 3 jajka
* 1 szklanka mąki
* po 1 łyżeczce cynamonu i przyprawy do piernika
* 25 dag tartej bułki
* 150 ml mleka
* 3/4 szklanki sułtanek
* 1.5 szklanki koryntek
* 1 szklanka daktyli
* 3/4 szklanki suszonych moreli
* po 2/3 szklanki smażonej skórki pomarańczowej i migdałów
Sos:
* 750 ml śmietany 36-proc.
* 1/4 szklanki brandy
* 1 laska wanilii
* 6 żółtek
* 5 łyżek cukru
* 2 łyżki mąki ziemniaczanej
* 6 łyżek mleka

**Sposób przygotowania:**

Christmas Pudding dojrzewa całe dwa miesiące. Ale jeśli zamiast jednego wielkiego puddingu zrobisz parę malutkich, zdążysz jeszcze na te święta
Bakalie zalej brandy i odstaw na całą noc. Masło utrzyj z cukrem. Kolejno wbijaj jajka, ciągle ucierając. Dodaj bakalie i resztę składników. Mieszaj drewnianą łyżką, aż wszystko się połączy. Przygotuj płótno o wymiarach 1x1 m. Zanurz we wrzątku, odciśnij, oprósz mąką. Pośrodku ułóż kulę z przygotowanego ciasta i bardzo ciasno zawiąż. Pudding włóż do dużego garnka z wrzątkiem, gotuj 4,5 godziny. Wyjmij, osącz, ostudź, włóż na 2 miesiące do lodówki. Przed podaniem podgrzej we wrzącej wodzie (45 minut), odcedź (15 minut) i rozwiń. Zrób sos: podgrzej śmietanę z brandy i rozkrojoną wanilią. Utrzyj żółtka z cukrem. Mąkę utrzyj z mlekiem. Żółtka zalej przecedzoną ciepłą śmietaną, cały czas mieszając. Dodaj mąkę, podgrzewaj do zgęstnienia (nie zagotuj!). Pudding pokrój jak tort, podawaj z sosem.

