



**CHRISTMAS CAKE,
czyli placek bożonarodzeniowy
miodowekrolestwo.com**

Składniki:

- 1 kg suszonych owoców – u mnie : 200 g fig, 200 g daktyli, 150 g śliwek, 250 g rodzynek, 100 g kandyzowanych czereśni, 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej,
- skórka i sok z 1 pomarańczy,
- skórka i sok z 1 cytryny,
- 130 – 150 ml rumu + trochę do nasączenia,
- 100 g migdałów,
- 100 g płatków migdałowych,
- 250 g masła,
- 200 g jasnego, brązowego cukru,
- 175 g mąki pszennej,
- 4 jajka,
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (opcjonalnie).

Wykonanie:

1. W dużym garnku rozpuść na średnim ogniu masło, cukier, sok i startą skórę z cytrusów i dodaj 1 kg suszonych owoców. Bakaliową mieszankę doprowadź do wrzenia i pogotuj jeszcze około 5 minut na mniejszym ogniu. Zdejmij garnek z ognia i ostudź masę.
2. Przygotuj tortownicę o średnicy 20 – 23 cm – wyłoż jej boki i dno podwójną warstwą papieru do pieczenia.
3. W misce przesiej mąkę, przyprawy, rozmacone jajka, rum. Wymieszaj składniki do uzyskania jednolitej masy, bez grudek. Połącz ją z ostudzoną mieszankę bakaliową oraz włącz w to migdały – całe i w płatkach.
4. Przełóż całość do tortownicy i wygładź wierzch łopatką.
5. Piecz w rozgrzanym do 130 -150 stopni piekarniku przez około 2 godziny, do suchego patyczka.
6. Po upieczeniu ciasta, pozostaw je do ostygnięcia.
7. Za pomocą patyczka nakłuj placek i nasącz go rumem – od Ciebie zależy jak bardzo alkoholowy będzie. Można nasączać go przez 2 – 3 dni.
8. Ozdób wypiek tak, jak sobie tylko wymarzysz – lukrem, masą marcepanową czy cukrową lub pozostaw je tak jak jest.