Ahornsirup pudding-kage

Dette er en rig, smovset, svampet, dekadent kage, som er overraskende nem at lave, og som kan mætte mange - både store og små. Denne canadiske vinterpudding har en sauce i bunden og en kage øverst med en karamelliseret skorpe. Servér den lun, og lad gæsterne tage deres portion med en stor ske helt ned til bunden, så de får saucen med. Ahornsirup med fløde er en fantastisk kombi i sig selv, som du kan bruge som sauce til andre desserter - fx på vanilje- eller kaffeis. Og vidste du i øvrigt, at ahornsirup, kokosmælk, kaffe og Tawny portvin er rigtig gode match, der sammensat giver smagen en større dimension.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 60 minutter
Antal personer: 10

Ingredienser

- 125 g blødgjort smør
- 225 g rørsukker
- 25 g brun farin
- 2 æg
- 375 g hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljepulver
- ½ tsk. salt
- 2 dl mælk
- 1 flaske ahornsirup (250 ml)
- ½ l fløde
- Evt. 4 spsk. kokosmælk
- Gerne en ildfast glasskål, der kan indeholde 2,5 liter

Drys: evt. lidt malet kaffe

Fremgangsmåde

Til denne ret anbefaler vi

Taylor's 10 Year Old Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004236

Taylor's Fine Tawny Port
Taylor
Douro, Portugal
Varenr. 4004036

Tænd ovnen på 200 grader. Pisk smør, sukker og farin til en cremet konsistens. Tilsæt et æg ad gangen, mens du pisker videre. Rør hvedemel sammen med bagepulver, salt og vaniljesukker i en lille skål. Kom skiftevis melblanding og mælk i æggeblandingen. Rør til en jævn kagedej.

Kom ahornsirup, fløde og evt. kokosmælk i en lille gryde og bring det i kog. Tag saucen af varmen og hæld den i den ildfaste glasskål. Fordel forsigtigt dejklumperne direkte på sirupsaucen med en stor ske. Kom kagen i ovnen på en bradepande med bagepapir (da det kan komme til at flyde lidt over) og bag kagen i ca. 40 min.

Kagen er klar, når du kan stikke en kniv eller tandstikker i midten, uden at der kommer flydende dej på. Tag den ud og lad den afkøle lidt inden servering.

Du kan også forberede kagen om formiddagen, og den behøver ikke komme på køl. Lun pudding-kagen i en forvarmet ovn lige før servering. Lad gæsterne drysse en lille smule malet kaffe på, hvis de har lyst.