

Budincă din pâine cu unt, cu portocale și cardamom

Ingrediente

3 portocale
300ml de lapte
300ml de smântână groasă
1 păstaie de vanilie, despicată
15 păstăi de cardamom verde, zdrobite într-un mortar cu pistil
90g de unt înmuiat
15 felii de pâine, de preferință nu foarte proaspătă
8 ouă
175g de zahăr fin
55g de fistic curățat de coajă și tocat
85g de stafide aurii
4 linguri de marmeladă de portocale de Sevilla, din care ați îndepărtat coaja

Pentru servit:

zahăr pudră
smântână (opțional)

Preparare

1. Radeți coaja portocalelor și puneți deoparte fructele. Turnați laptele și smântâna într-o cratiță, adăugați coaja rasă de portocale, păstaia de vanilie despicată și cardamomul zdrobit și încălziți amestecul până începe să fiarbă. Opriti focul și lăsați amestecul să infuzeze timp de o oră.
2. Preîncălziți cuptorul la 180°C/gaz 4 și puneți înăuntru o tavă mare de friptură, ca să se încălzească – tava ar trebui să fie destul de mare ca să încapă în ea vasul în care veți coace budinca și să mai rămână spațiu între margini (vezi punctul 4).
3. Ungeți feliile de pâine cu unt și tăiați-le în triunghiuri. Desfaceți feliile de portocală cu un cuțit ascuțit și scoateți coaja albă. Îndepărtați pielea de pe fiecare bucată și aruncați-o. Tăiați fiecare felie în jumătate. Bateți ouăle cu zahărul într-un vas. Turnați infuzia de lapte printr-o sită fină peste amestecul din ouă.
4. Așezați un strat de felii de pâine, cu partea unsă cu unt în sus, într-o tavă cu dimensiunile de 30 x 22 x 5cm; peste pâine, formați un strat din bucățile de fistic, stafide și bucățile de portocală. Repetați straturile, terminând cu un strat din pâine și acoperind bine cu stratul final. Turnați deasupra amestecul din lapte și ouă. Puneți apă la fiert într-un ibric.
5. Așezați vasul în tava încălzită în prealabil în cuptor. Turnați cu grijă apa clocotită în tavă, până la jumătate din înălțimea vasului, având grijă să nu vărsați apă peste budincă. Coaceți timp de 30-40 de minute, până când se încheagă.
6. Încălziți marmelada într-o crăticioară, la foc mic, până când devine lichidă și folosiți-o pentru a unge budinca. Pentru servit, tăiați și scoateți fiecare porție, presărați-o cu zahăr pudră și puneți lângă o lingură de smântână, dacă doriți.

Rețete extrase din „The Incredible Spice Men”, publicată de BBC Books.