



Christmas Cake

Ingrédients :

- 450 gr de raisins de Corinthe
 - 175 gr de raisins blonds (sultanas)
 - 175 gr de raisins noirs
 - 50 gr de cerises confites
 - 50 gr d'écorces d'orange confites
 - 3 cuillères à soupe de Brandy*
-
- 225 gr de farine
 - $\frac{1}{2}$ cuillères à café de sel
 - $\frac{1}{2}$ cuillères à café de noix de muscade fraîchement râpé
 - $\frac{1}{2}$ cuillères à café de « mixed spice »*
-
- 225 gr de beurre à température ambiante
 - 225 gr de sucre brun (vergeoise blonde)
 - 4 œufs
 - 50 gr d'amandes en morceaux
 - 1 cuillères à soupe de black treacle*
 - le zeste d'un citron
 - le zeste d'une orange

Jour 1 :

Mélanger dans un bol, les raisins, les fruits confits coupés en petits morceaux. Ajouter le brandy.

Mélanger pour répartir le brandy le plus possible.

Recouvrir d'un linge propre et laisser macérer jusqu'au lendemain.

Jour 2 :

Mettre le four à chauffer à 140°

Dans un premier bol, mélanger la farine, le sel et les épices. Delia conseille d'aérer la farine en la tamisant.

Dans un deuxième bol, mélanger le sucre et le beurre pour le « blanchir ». Rajouter les oeufs battus petit à petit.

Dans ce mélange incorporer le mélange farine-épices sans mélanger trop fortement. Ajouter le mélange de fruits, le black treacle, les amandes et les zestes.

Mettre dans un moule rond, (j'ai utilisé un moule mou) et mettre au four pour environ 4h. N'hésitez pas à le laisser un peu plus longtemps si vous avez l'impression que c'est nécessaire.

Laisser le gâteau refroidir. Le sortir du moule. Pour le conserver les quelques semaines nécessaires à son mûrissement, je le pose sur deux feuilles d'alu en croix et je les referme sur le gâteau.

Pour « alimenter » le gâteau, il faut se servir d'un cure-dents et faire des petits trous dans le gâteau et verser une cuillère à soupe de Brandy dessus. Après on referme le papier alu jusqu'à la prochaine fois. On peut répéter cette opération plusieurs fois jusqu'au jour où on le mange.



Décoration :

J'ai utilisé deux paquets de **pâte d'amandes** c'est-à-dire **500gr**. Il existe des recettes assez simples pour la faire soi même mais là j'ai atteint ma limite pour aujourd'hui.

Ensuite il faut du **sucre glace** pour pouvoir rouler la pâte sur la table et un rouleau à pâtisserie. Etaler la pâte sur une surface recouverte de sucre glace, pour ne pas laisser la pâte coller. Essayer de faire un rond plus grand que le gâteau, la pâte doit également recouvrir les bords. J'ai passé une spatule pour soulever la pâte, qui n'est pas collé, mais elle tellement fine qu'elle se casse très facilement.

Essayer de la rouler, pour la poser sur le gâteau c'est plus facile.

Dérouler sur le gâteau.

Bien entourer le gâteau, et boucher les trous éventuels.



Maintenant il va falloir appliquer le glaçage. En principe il faut attendre plusieurs jours entre les deux étapes pour que la pâte "sèche".

Glaçage :

Avec **350gr de sucre glace**, un blanc d'oeuf et un peu d'eau. Mélangez pour avoir une consistance un peu pâteuse. Le but c'est que cela ne soit pas trop liquide. Mettre un gros pâté sur le gâteau et lisser.



Il faut aller jusqu'au bord pour que cela déborde et coule un peu sur les bords



Et voilà c'est fini, il ne manque plus le petit père Noël et la feuille de houx, mais je ferais une impasse pour cette fois.