thermomix

ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

10 λεπτά | 1 ώρα 40 λεπτά | εύκολη | 8 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

350 γρ. golden syrup
100 γρ. καρύδια πεκάν
120 γρ. ζάχαρη
170 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια
3 αυγά
100 γρ. αλεύρι
1 κοφτό κ.γλ, μπέικιν πάουτερ,
1 κοφτό κ.γλ κανέλα, αλεσμένη
20 γρ. κονιάκ
200 γρ. μπανάνες, σε κομμάτια
1400 γρ. νερό

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

αντικολλητικό χαρτί
πυρίμαχο μπολ (γυάλινο, κεραμικό ή σιλικόνης, χωρητικότητας 1 λίτρου), αλουμινόχαρτο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βουτυρώστε καλά ένα πυρίμαχο μπολ (γυάλινο, κεραμικό ή σιλικόνης, χωρητικότητας 1 λίτρου). Κόψτε και βουτυρώστε 2 στρογγυλά δισκία αντικολλητικό χαρτί στη διάμετρο του στομίου του μπολ και 2 κομμάτια αλουμινόχαρτο σε μέγεθος που να μπορούν να καλύψουν ολόκληρο το μπολ. Βάλτε 125 γρ. golden syrup στον πάτο του πυρίμαχου μπολ και αφήστε στην άκρη .
2. Βάλτε στον κάδο τα καρύδια πεκάν και κόψτε **2 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4.5.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**.
4. Προσθέστε το βούτυρο, τα αυγά, τα υπόλοιπα 125 γρ. golden syrup και αναμείξτε **20 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**.
5. Προσθέστε αλεύρι, το μπέικιν πάουτερ, την κανέλα, το κονιάκ, τις μπανάνες και αναμείξτε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**.
6. Προσθέστε τα καρύδια πεκάν που αφήσατε στην άκρη και αναμείξτε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 3**. Μεταφέρετε το μείγμα στο μπολ. Καλύψτε το μείγμα με τα δύο δισκία αντικολλητικό χαρτί (βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω). Τοποθετήστε τη φόρμα στο κέντρο του ενός αλουμινόχαρτου και κλείστε το στο πάνω μέρος της φόρμας. Καλύψτε με το δεύτερο αλουμινόχαρτο και κλείστε το κάτω από τη φόρμα. (Αυτό που θέλουμε να επιτύχουμε είναι την ολοκληρωμένη κάλυψη του μείγματος για να μην υγρανθεί από τους ατμούς.) Ξεπλύνετε τον κάδο.
7. Βάλτε στον κάδο το νερό. Τοποθετήστε το Varoma στη θέση του, τοποθετήστε στο βαθύ δίσκο του Varoma τη πουτίγκα και μαγειρέψτε στον ατμό **90 λεπτά/ Varoma/ταχύτητα 3**.
8. Σερβίρετε ζεστό.