

## NANNY'S CHRISTMAS CAKE

Avec modifs de Claudine. A faire en écoutant des Christmas Carols

Quantités pour 1 grand et 1 petit gâteau.

On peut tremper les raisins la veille dans du Whiskey, Rhum, Calvados, Sherry... ou en ajouter après cuisson par des trous dans le fond du gâteau .



### Ingrédients

420g de farine

1 pincée de sel

1 grande cuillerée de Mixed Spices

(gingembre, cannelle, muscade, girofle)

750g de raisins de Corinthe

500g de raisins Sultanas

220g de fruits confits hachés

160g de cerises glacées

360g de beurre

360g de sucre roux

6 à 8 œufs

160g d'amandes émincées ou brisées

zeste d'un citron

un peu de jus de citron

### Préparation

- 1) Laver les raisins et le citron (pour zeste)  
Râper le zeste, hacher les cerises, les amandes.  
Mélanger tous les fruits amandes, épices, sel, avec un peu de farine.
- 2) Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.  
Ajouter progressivement de la farine puis un œuf, puis farine puis œuf....
- 3) Ajouter ensemble les ingrédients 1) et 2) avec le jus de citron et un peu de lait si nécessaire.

Quand le tout est bien mélangé, mettre dans un moule rond haut, doublé à l'intérieur et à l'extérieur de papier sulfurisé et aluminium, pour que le gâteau ne fonce pas trop à la cuisson. Cuire à 160° pendant 1h30, puis réduire à 135° pendant encore 2 à 3 heures environ, le temps varie en fonction de la grosseur du gâteau. Vérifier régulièrement en y enfonçant une lame qui doit ressortir sans trace de pâte collée.  
Laisser bien refroidir sur une grille - attention, risque de casse au démoulage à chaud.

## ALMOND PASTE - MARZIPAN

340g ou 600g de poudre d'amandes

150g ou 270g de sucre glace

Mélanger le sucre et les amandes, puis les œufs entiers battus pour obtenir une pâte consistante, souple, non collante.

L'aplatir au rouleau à pâtisserie et en enrober, revêtir le gâteau, côtés et dessus, sur une épaisseur de 1,5cm. Si besoin utiliser de la gelée de confiture pour la coller.

## ICING - GLAÇAGE BLANC de SUCRE GLACE

Le Xmas Cake se présente entièrement blanc, sans autres couleurs ;

1kg de sucre glace

le blanc de 3 œufs

un peu jus de citron

Battre les œufs à la fourchette, ajouter progressivement le sucre glace et battre énergiquement à la cuiller en bois jusqu'à ce que le « icing » devienne ferme / stiff et qu'on obtienne des 'pics' qui tiennent debout tout seuls.

Si le glaçage durcit trop, le ramollir avec une goutte de citron...mais pas trop car, cercle vicieux, il faudra alors rajouter du sucre .

En recouvrir complètement le gâteau, côtés et dessus, à l'aide d'une spatule, en une couche régulière soit lisse (lisser en trempant la spatule propre dans de l'eau bouillante), soit irrégulière, puis décorer à la douille en écrivant « Merry Christmas » et « Happy New Year », ( éventuellement des décors géométriques). Et un morceau de houx!