



Sticky toffee pudding

Warme, malse cake op basis van dadels, overgoten met een boterige toffeesaus. Een van de meest geliefde Britse desserts.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	6	Dessert

Ingrediënten

200 g ontpitte dadels, fijngehakt
250 ml kokend water
1 kl baksoda
75 g zachte boter
150 g donkerbruine suiker
2 eieren
200 g zelfrijzende bloem
1 kl vanille-extract
Voor de toffeesaus:

150 g donkerbruine suiker

100 g boter

150 ml slagroom

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een rechthoekige ovenschaal van ongeveer 20 x 25 cm in en bestuif lichtjes met bloem.
- 2.** Doe de fijngehakte dadels in een kom, overgiet met het kokend water en roer de baksoda erdoor. Laat 10 minuten weken tot de dadels zacht zijn.
- 3.** Klop ondertussen de zachte boter samen met de donkerbruine suiker luchtig en romig. Voeg de eieren een voor een toe en klop telkens goed door voor je het volgende ei toevoegt. Roer het vanille-extract erdoor.
- 4.** Zeef de bloem boven het mengsel en spatel voorzichtig onder het beslag. Roer ten slotte de geweekte dadels samen met al het weekvocht erdoor tot een egaal beslag.
- 5.** Giet het beslag in de voorbereide ovenschaal en strijk glad. Bak 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven, of tot een satéprikker er droog uitkomt.
- 6.** Maak ondertussen de toffee saus: doe de boter, donkerbruine suiker en slagroom samen in een steelpannetje. Verhit op middelhoog vuur en roer regelmatig tot de suiker volledig is opgelost. Laat daarna 3 minuten zachtjes pruttelen tot een gladde, licht ingedikte saus.
- 7.** Haal de cake uit de oven. Prik met een vork of satéprikker gaatjes over het hele oppervlak. Giet de helft van de warme toffee saus gelijkmatig over de cake en laat 5 minuten intrekken. Serveer de pudding warm met de resterende saus apart erbij.

Tip

Heb je geen zelfrijzende bloem bij de hand? Meng dan 200 g gewone bloem met 2 kl bakpoeder en een snuf zout. Het weekvocht van de dadels mag je zeker niet weggooien: het geeft de cake zijn typische vochtige, malse structuur.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een scheut licht opgeklopte room

Dranktip

Een glas Sauternes of een lichte tawny port sluit mooi aan bij de karamelachtige tonen van dit dessert.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**