



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'	35'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

200 g ontpitte dadels, fijngehakt
250 ml kokend water
1 tl baksoda
75 g boter, zacht
150 g bruine suiker
2 eieren
200 g zelfrijzende bloem
1 tl vanille-extract
voor de saus:

150 g bruine suiker

100 g boter

150 ml room

Bereidingswijze

1. Overgiet de dadels met het kokend water, roer de baksoda erdoor en laat 10 minuten weken.
2. Klop de boter en suiker romig. Voeg de eieren een voor een toe, dan de vanille en de bloem. Roer ten slotte de dadels met hun vocht erdoor.
3. Giet het beslag in een ingevette ovenschaal en bak 30 tot 35 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
4. Voor de saus: smelt de boter, suiker en room samen in een steelpan en laat 3 minuten zachtjes koken tot een gladde toffee.
5. Prik gaatjes in de warme cake, giet een deel van de saus erover en serveer met de rest van de saus apart.

Ontdek meer recepten op kookpot.be