



Sticky toffee pudding

Sticky toffee pudding, van origine een Engels recept, is een heerlijk dessert! Wij voegen onze eigen twist toe aan deze versie van de sticky toffee pudding, we maken hem namelijk met de FunCakes mix voor Stroopwafel Cake.

Boodschappenlijstje



Patisse Cuillères-mesure Magnétiques
RVS Set/5

P02486
15,45 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20
x 10cm

RND084
15,55 €

Overige benodigdheden:

- 300 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 4 eieren (circa 200 gram)
- 200 ml water
- 250 gram dadels
- 175 gram licht bruine basterdsuiker
- 225 ml slagroom
- 1 el suikerstroop

Ontpit de dadels en snijd ze in hele kleine stukjes en doe ze in een kom. Kook 200 ml water en giet dit in de kom over de dadels. Laat dit een half uur staan en laat afkoelen. Niet afgieten! Prak als ze afgekoeld zijn, de dadels helemaal tot moes met een vork.

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix voor Stroopwafel Cake met 250 gram boter, 4 eieren, 3 eetlepels water en de dadelmoes. Klop het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in met cake release en vul deze met het beslag. Bak de cake in circa 75 minuten gaar.

Maak daarna de toffee saus. Meng hiervoor 175 gram suiker en 50 gram roomboter in blokjes in een steelpan. Breng dit op matig vuur aan de kook en draai dan het vuur laag zodat het net tegen het kookpunt aanblijft. Blijf roeren totdat de suiker helemaal is opgelost en roer dan 1 el stroop erdoor. Voeg 110 gram van de ongeklopte slagroom erdoor en roer flink door. Als het weer goed heet is, zet je het vuur weer laag. Laat dit mengsel karamelliseren op zeer laag vuur. Blijf erbij en roer af en toe door.

Stort als de cake klaar is hem op een taartrooster. Zet het vuur onder de saus weer iets hoger en laat 2-3 minuten pruttelen tot het een mooie toffeekleur heeft. Neem de pan van het vuur en klop met een garde de rest van de slagroom erdoor totdat het helemaal mengt. Prik gaatjes in de taart met een saté prikker en giet een beetje van de saus over de pudding, zodat de saus in de gaatjes kan lopen. Herhaal dit nog een keer als de saus weg is.

Serveer tip: de pudding is het lekkerst als hij nog warm is. Serveer met een beetje saus en een bolletje vanille ijs.