

STICKY TOFFEE PUDDING (CAKE)

Land: Brits

Maaltijd: Kerst

Porties: 1 portie (ongeveer 8 stukjes)

Bereidingstijd: 30 min. + 25 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (ONGEVEER 8 STUKJES)

- 150 gram dadels
- 200 ml kokend water
- 1 tl baking soda
- 60 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 70 gram suiker
- 2 eieren
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 1,5 tl gemberpoeder
- 1 tl kaneel
- 1/2 tl kruidnagelpoeder
- 1/2 tl anijspoeder
- 1 sinaasappel (alleen de rasp)

voor de saus

- 50 gram roomboter
- 130 gram bruine basterdsuiker
- 100 ml slagroom
- 1 scheut brandy (optioneel)

extra nodig

- bakblik 20x20 cm of brownievorm
- blender of keukenmachine
- mixer

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet het bakblik in met boter.

Laat de dadels met het kokend water en de baking soda ongeveer 15 minuten weken.

Doe de boter en suiker in een grote kom. Klop met de mixer luchtig. Voeg dan een voor een de eieren toe. Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom, voeg ook de specerijen, sinaasappelrasp

en een snufje zout toe. Klop tot een beslag, het is nu nog vrij dik.

Pureer de dadels met het water in de blender tot een puree. Voeg dit aan het beslag toe en klop alles nog even goed door elkaar.

Giet het beslag in het bakblik. Bak ongeveer 25-30 minuten in de oven tot een sateprikker er schoon uitkomt.

Maak ondertussen de saus. Smelt hiervoor de boter in een steelpannetje. Voeg de bruine basterdsuiker en de slagroom toe. Verwarm op laag vuur ongeveer 15 minuten tot de saus iets dikker is geworden en aan een lepel blijft hangen. Roer af en toe. Giet er tot slot de brandy bij, dit gaat misschien even borrelen, roer dan goed door.

Giet de saus over de cake. Serveer de sticky toffee pudding eventueel met een beetje slagroom of roomijs, om het nog feestelijker te maken.

TIPS

- Je kunt de cake prima al eerder (tot 1 dag van tevoren) bakken. Stort de cake na het bakken op een rooster en laat afkoelen. Bewaar in een bakje op kamertemperatuur tot gebruik. Als je de cake graag warm wilt serveren, warm je hem even op in de oven. Je kunt hem ook prima op kamertemperatuur serveren.
- De saus zou je eventueel ook van tevoren kunnen maken, deze moet je dan wel weer in een pannetje opwarmen voor het serveren. De saus wordt namelijk hard als deze koud is en is dan niet lekker.
- Heb je de benodigde specerijen niet in huis, dan kun je ook een warme, kruidige specerijenmix nemen, zoals pumpkin spices of zelfs speculaaskruiden.

MENUSUGGESTIE

Thaise champignonsoep

*

Zuurkoolrosti met zalm en mosterdsaus

*

Sticky toffee pudding