

Sticky Toffee pudding



Ingredienten

- 1 el Golden Syrup
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 175 g bruine basterdsuiker
- 50 g zachte boter
- 2 el treacle donkere melasse
- 2 eieren (M)
- 1 el baking soda
- 200 g dadels zonder pit

Bereiding

Recept voor 20 personen.

Klop de boter met de suiker in de KitchenAid met garde.

Voeg al kloppend beide soorten stroop erdoorheen en vervolgens de twee eieren.

Zet de machine wat zachter en meng er in drie fases het zelfrijzende bloem doorheen.

Meng goed.

Laat deze massa staan.

Doe de dadels in een kookpan met 3 dl water.

Breng aan de kook en pureer de dadels met een staafmixer.

Voeg de baking soda toe, meng goed.

En spatel dit direct door het reeds gemaakte beslag.

Vet de bakvorm in en giet beslag erin.

Bak op 200°C circa 40 minuten (afhankelijk van de hoogte).

Stort en snijd op maat.

Serveer warm met karamelsaus en vanille-ijs.

Tip: u kunt de toffee pudding prima invriezen en voor service verwarmen in oven of magnetron.