

Sticky toffe pudding

Porties: 4 • Bereidingstijd: 65 min • Totaaltijd: 65 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Taart

Sticky toffe pudding is een recept uit de categorie Taart.

Ingrediënten

- **100 gram** bruine basterdsuiker
- **100 gram** margarine
- **200 gram** dadels (zonder pit, zeer fijngenhakt) en
- **4** dadels (om te garneren)
- **200 milliliter** amandelmelk
- **200 gram** zelfrijzend bakmeel
- **1 zakje** bakpoeder
- **100 gram** amandelen (fijngenhakt) en
- amandel (om te garneren)
- voor de saus
- **100 gram** margarine
- **100 gram** bruine basterdsuiker
- **50 milliliter** amandelmelk

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de basterdsuiker met de margarine.
- 2 Kook de dadels en amandelmelk 5 minuten tot de dadels een beetje uit elkaar vallen. Meng het dadelmengsel met het margarinemengsel en roer goed door.
- 3 Voeg het bakmeel, bakpoeder en de amandelen toe en roer tot een beslag. Schep in het bakblik en bak circa 30 minuten in de oven.
- 4 Controleer met een prikker of het gaar is. Bak nog iets langer als het beslag nog nat is. Laat afkoelen en haal voorzichtig uit het bakblik.
- 5 Verwarm de ingrediënten voor de karamelsaus circa 5 minuten in een steelpan. Roer met een houten lepel door zodra de suiker helemaal gesmolten is.
- 6 Prik gaatjes in de sticky toffee pudding en schenk de helft van de karamelsaus erover zodat deze een beetje erin trekt. Laat circa 10 minuten staan.
- 7 Giet dan de rest van de karamelsaus erop, garneer met de rest van de dadels en amandelen en snijd in repen.

Toegevoegd door Matthieu