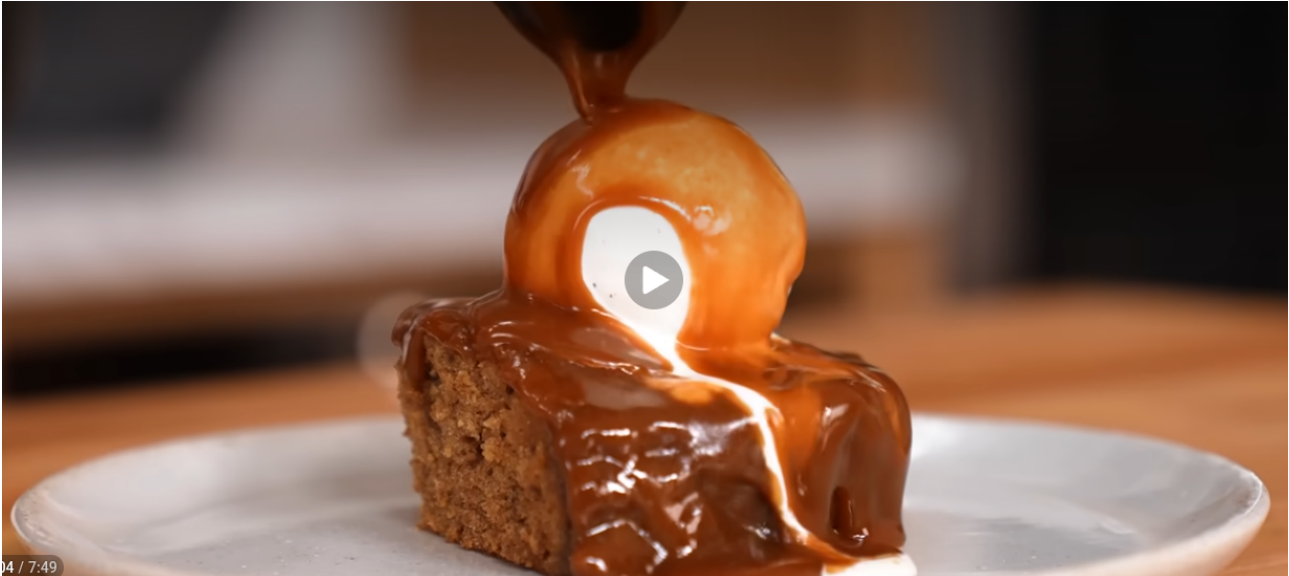


Sticky Toffee Pudding

Porties: 9 • Bereidingstijd: 20 min • Kooktijd: 60 min • Totaaltijd: 80 min • Niveau: Makkelijk • Categorie: Taart • Keuken: Engels

Joshua Weissmans sticky toffee pudding is misschien wel een van de beste puddings ter wereld. Of is het technisch gezien wel een pudding?



Ingrediënten

- **155 gram** ontpitte dadels, grof gehakt
- **240 ml** kokend water
- **1/2 tl** bakpoeder
- **3/4 tl** fijn zeezout
- **1/2 tl** geraspte nootmuskaat
- **84 gram** ongezouten boter, plus extra om in te vetten
- **150 gram** lichtbruine suiker
- **2 stuks** eieren
- **1 stuks** eierdooier
- **12 gram** vanillepasta of vanille-extract\
- voor de toffe saus
- **200 gram** lichtbruin suiker
- **112 gram** ongezouten boter
- **80 ml** lyles golden syrup of lichte maissiroop
- **30 ml** Lyles Treacle Syrup (of melasse)
- **480 ml** slagroom
- **6 gram** vanillepasta (of vanille-extract)
- **snuf** zeezout

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 177 °C (350 °F) en vet een bakvorm van 23 x 23 cm (9 x 9 inch) in met boter.
- 2 Om de cake te maken, breng je eerst de dadels en het water aan de kook in een kleine pan op middelhoog vuur. Zodra het kookt, zet je het vuur lager en laat je het ongeveer 4 minuten sudderen tot de dadels zacht zijn. Voeg de baksoda toe en pureer het geheel met een staafmixer of keukenmachine tot een zo glad mogelijk mengsel.
- 3 Meng in een kom de bloem, bakpoeder, fijn zeezout, nootmuskaat en zout. Klop tot alles goed gemengd is. Doe in de kom van een staande mixer of een aparte grote kom de zachte boter en klop

deze met de garde of een elektrische mixer tot een romige massa. Voeg vervolgens de lichtbruine suiker en room toe en klop tot een luchtig en romig mengsel, ongeveer 3-5 minuten. Voeg daarna de eieren (één voor één), de eidooier, vanillepasta en dadelpuree toe. Spatel de helft van het bloemmengsel erdoor en meng tot alles net gecombineerd is. Herhaal dit met de andere helft van het bloemmengsel, let op dat je niet te lang mixt.

- 4 Giet het cakebeslag in een bakvorm van 23x23 cm en bak 30-40 minuten, of totdat je met een caketester in het midden van de cake kunt prikken en deze er schoon uitkomt. Prik na het bakken direct met een vork of een houten spiesje gaatjes in de hele cake, zorg ervoor dat je de bodem van de vorm raakt. Doe dit over de hele cake en zorg ervoor dat de gaatjes gelijkmatig verdeeld zijn, ongeveer 1 cm van elkaar.
- 5 Dan de toffee saus
- 6 Maak de saus terwijl de cake bakt. Doe de lichtbruine suiker, gouden siroop, melasse en boter in een middelgrote steelpan. Laat 1-2 minuten inkoken en voeg dan 240 ml slagroom toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 4 minuten sudderen. Zet het vuur laag en laat 15-20 minuten inkoken, of tot een diepbruine karamel ontstaat. Voeg de resterende slagroom toe, zet het vuur hoger en laat al roerend 3-4 minuten koken. Zet het vuur uit, voeg de vanillepasta toe en breng op smaak met zout. Houd de saus warm.
- 7 Samenvoegen:
- 8 Druppel de helft van de saus (ongeveer 240 ml) over de warme cake, zodat de saus de gaatjes goed bedekt en erin trekt. Zet de bakvorm nog 3-4 minuten terug in de oven, of tot de saus begint te borrelen. Snijd de cake in vierkanten van 7,5 x 7,5 cm en serveer ze warm. Schep er een royale lepel karamelsaus op, een grote bol ijs, en tot slot nog een of twee royale lepels karamelsaus. Serveer en geniet! Voeg de karamelsaus pas toe aan het deeg, aan het begin van het mixproces. Voeg de saus niet toe nadat je het deeg hebt gemaakt.

Tips

- taart daaroverheen de saus en daarbij vanille ijs

Toegevoegd door Matthieu | Bron:

<https://www.joshuaweissman.com/recipes/best-sticky-toffee-pudding-recipe>