

Sticky toffee pudding met nougat

DUURTIJD: 90 MINUTEN



Sticky toffee pudding is een Engelse cake met dadels. Voor dit recept voegen we er nougat met amandelen aan toe. Deze heerlijke cake is erg machtig, maar o zo heerlijk.

Ingrediënten

4 personen

- dadels **200 g**
- kokend water **1.5 dl**
- boter **170 g**
- bruine suiker **270 g**
- zout **een snuifje**
- bicarbonaat **1 koffielepel**
- vanillestok **1**
- eieren **2**
- zelfrijzende bloem **180 g**
- melk **1 dl**
- room **1 dl**



- bruine kandijsiroop of golden syrup **2 eetlepels**
- nougatreep met amandelen **1,5 reep, in stukjes gesneden**

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Ontpit de dadels en doe ze in de hakmolen. Giet er het kokend water bij en laat even wellen.
- Smelt de boter in een kleine kookpot.
- Giet de gesmolten boter in de mengkom van de keukenmachine. Doe er de bruine suiker, de bicarbonaat en een snuifje zout bij. Laat het toestel draaien.
- Cutter de dadels in de hakmolen tot puree.
- Snijd de vanillestok in de lengte open. Schraap er de zaadjes uit met een scherp mes en doe ze in de mengkom met het boter-suikermengsel.
- Breek een voor een de eieren en doe de inhoud in de mengkom.
- Schep er de dadelpuree bij. Voeg ook langzaam de bloem en de melk toe.
- Voeg blokjes nougat van één reep toe aan het beslag.
- Bekleed de bakvorm met bakpapier en laat het papier 1 centimeter boven de rand uitsteken.
- Giet het beslag in de bakvorm en bak de dadelcake in de voorverwarmde oven, gedurende ongeveer 1 uur.

De karamelsaus

- Smelt de boter in een kleine kookpot.
- Doe er de room, de bruine suiker en de bruine kandijsiroop bij.
- Meng alles met de garde.

Afwerken en serveren

- Haal de dadelcake uit de oven. Prik er veel gaatjes in met een vleesvork of satéstokje.
- Giet er de karamelsaus over. Door de gaatjes sijpelt de saus tot diep in de cake.
- Haal de cake uit de vorm en laat afkoelen.
- Strooi blokjes nougat van één halve reep over je cake. Optioneel: maraschinokersen.

Sticky toffee pudding met nougat

DURÉE: 90 MINUTES



Sticky toffee pudding est un gâteau anglais avec des dates. Pour cette recette, nous ajouterons du nougat aux amandes. Ce délicieux gâteau est très puissant, mais tellement délicieux.

Ingrédients

4 personnes

- dattes **200 g**
- eau bouillante **1,5 dl**
- beurre **170 g**
- cassonade **270 g**
- sel une pincée
- bicarbonate de soude 1 cuillère à café
- gousse de vanille **1**
- oeufs **2**
- farine auto-levante **180 g**
- lait **1 dl**
- chambre **1 dl**



- sirop de bonbon brun ou golden syrup **2 cuillères à soupe**
- barre de nougat aux amandes **1,5 barre, coupée en morceaux**

Préparation

- Préchauffer le four à 175 ° C.
- Pit les dattes et les mettre dans le hachoir. Versez l'eau bouillante et laissez tremper un moment.
- Faites fondre le beurre dans une petite marmite.
- Versez le beurre fondu dans le bol du robot culinaire. Ajouter la cassonade, le bicarbonate de soude et une pincée de sel. Laissez l'appareil fonctionner.
- Hachez les dattes en purée dans le hachoir.
- Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Grattez les graines avec un couteau bien aiguisé et mettez-les dans le bol mélangeur avec le mélange beurre-sucre.
- Cassez les œufs un par un et mettez le contenu dans le bol.
- Ajoutez la purée de dattes. Ajoutez lentement la farine et le lait.
- Ajouter les cubes de nougat d'une barre à la pâte.
- Tapisser le moule de papier sulfurisé et laisser le papier dépasser de 1 cm au-dessus du bord.
- Versez la pâte dans le plat de cuisson et faites cuire le gâteau aux dattes dans le four préchauffé pendant environ 1 heure.

La sauce caramel

- Faites fondre le beurre dans une petite marmite.
- Ajouter la crème, la cassonade et le sirop de bonbon brun.
- Mélangez le tout avec le fouet.

Finition et service

- Retirez le gâteau aux dattes du four. Piquez de nombreux trous avec une fourchette ou une brochette à viande.
- Versez la sauce au caramel dessus. La sauce s'infiltrera profondément dans le gâteau à travers les trous.
- Retirez le gâteau du moule et laissez-le refroidir.
- Saupoudrer de cubes de nougat demi-barre sur votre gâteau. Facultatif: cerises au marasquin.