Sticky toffee pudding

Ingrediënten

Dadel (medjoul, ontpit)
175 ml Water (kokend)
175 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
1 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
2 Stuk(s) Ei
85 g (gram) Roomboter (zacht)
140 g (gram) Rietsuiker
4 tl. (theelepels) Stroop
100 ml Melk
175 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
50 g (gram) Roomboter (in blokjes)
225 ml Slagroom (ongezoet)

Keukenspullen

Steelpan (dikke bodem)
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Tulband bakvorm
Bloem om te bestuiven

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Snijd de **dadels (225 g)** in kleine stukjes en doe ze in een kom, giet het **kokende water (175 ml)** erover en laat 30 minuten weken. Vet de tulbandvorm in en bestuif met bloem en verwarm de oven voor.

2. Maak een beslag

Meng het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (175 g)** met het **zakje Dr. Oetker Backin**. Klop de **eieren (2 stuks)** los in een aparte kom. Klop de **roomboter (zacht) (85 g)** met de **rietsuiker (140 g)** tot deze romig is en lichter kleurt. Voeg de geklopte eitjes beetje bij beetje toe, steeds als het is opgenomen kun je meer toevoegen. Mix vervolgens de stroop (2 el) door het mengsel en zorg dat deze goed is opgenomen .

Voeg dan de helft van het bloemmengsel toe aan het mengsel en spatel dat door het beslag. Voeg vervolgens de helft van de **melk (100 ml)** toe en roer weer door. Herhaal bovenstaande stappen nog een keer met de ander helft van het bloemmengsel en de melk. Prak de dadels nog even met een vork en voeg ze dan toe aan het beslag (dus met eventueel vocht). Roer ze er doorheen en stort het beslag in de tulbandvorm.

3. Bak je sticky pudding

Bak de tulband in 20 tot 25 minuten goudbruin.

4. En maak je sticky saus

Verwarm in een pannetje de **roomboter (in blokjes) (50 g)**, de **lichtbruine basterdsuiker (175 g)** en de helft van de **slagroom (100 ml)** tot de suiker is opgelost. Voeg de rest van de **slagroom (125 ml)** en de **stroop (2 el)** toe en laat nog even doorkoken. Als de cake is afgekoeld kun je de saus over de cake schenken, maar je kunt het ook ‘op zijn Engels’ doen door de helft van de saus in een diep bord of schaal te schenken, de cake daarin te zetten en te overgieten met de rest van de saus. Laat een dag of zelfs 2 dagen trekken zodat de saus helemaal in de cake trekt, dan krijg je nog meer het sticky effect!