

Ingrediënten voor 6 personen

Voor de cake: 100gr. bruine basterdsuiker 175gr. zelfrijzend bakmeel 1,25dl. volle melk 1 ei 1 theelepel vanille-extract 50gr. gesmolten boter 200gr. ontpitte,gehakte dadels. Voor de saus: 200gr. bruine basterdsuiker ongeveer 25gr. boter in kleine klontjes 5dl. kokend water.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Engels
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Toffeepudding.

Dit recept komt uit het kookboek van Nigella Lawson Toffeepudding is een gerecht, waarbij je jezelf afvraagt, wat het in hemelsnaam moet worden, maar het eindresultaat is GENIETEN.

Hulpmiddelen

Ovenschaal ,

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 190 graden, en vet een ovenschaal met een inhoud van anderhalve liter in met boter. Meng in een grote kom de 100gr. basterdsuiker en de bloem. Giet de melk in een maatbeker, klop er het ei, de vanille en de gesmolten boter door en giet dit mengsel bij de suiker en het bloem, terwijl je dit met een pollepel voortdurend roert. Spatel de gehakte dadels erdoor, en schep dit alles in de puddingvorm.

Bereidingswijze

Strooi hier de 220gr. bruine basterdsuiker over, en leg de klontjes boter erop. Giet er het kokend water over, klinkt gek ik weet het, en zet de ovenschaal in de oven. Laat het in 45 minuten bakken, al vind je misschien dat er 5 of 10 minuten langer nodig zijn. De bovenkant van deze pudding moet sponzig veerkrachtig aanvoelen. Daaronder zijn de boter, suiker en het kokend water veranderd in een kleverige caramelachtige saus

Serveertips

Je kunt hier vanilleroomijs, creme-fraiche, of slagroom bij serveren.