


# Sticky Toffee Pudding



Traditionell brittisk efterrätt

 ca 1 tim. 0min

8 port.

Ingredienser

### Dadelpuré

375 gram dadlar, Utan kärnor

4 dl vatten

### Kolasås

6,5 dl grädde 40%

3,5 dl socker

130 gram smör, osaltat

### Kaka

130 gram smör, osaltat

4 dl brunsocker

3 st ägg, medelstora, vispas ihop något

7,5 dl mjöl

1 tsk bakpulver, blandas ihop med mjölet

1 krm bikarbonat, blandas ihop med mjölet

## Tillagning

Bli inte förvånad över dadelpurén, jag vet inte varför det funkar, men det gör det.

### GÖR SÅHÄR:

- 1) Värm upp ugnen till 175 grader
- 2) Gör dadelpurén genom att sjuda dadlarna till de är mjuka och vattnet nästan har kokat bort. Mixa dem i en mixer tills det blir en slät smet.
- 3) Gör kolasåsen. Häll i hälften av grädden, häll också i sockret och smöret i en tjockbottnad panna. Få såsen kokande genom att röra omkring med en träsked, såsen ska bli gyllenbrun. Det här kommer ta ett tag, så se till att den inte bränns vid eller kokar över. När den blir gyllenbrun, ta bort den från spisen och låt svalna något. Vispa sedan i resterande grädde.
- 4) Smöra in och häll i ungsform som max får vara 30 x 24 x 6 cm djup med bakplåtspapper. Gör nu kakan. I en matberedare eller mixer, gör smöret krämigt och tillsätt socker tills det blir fluffigt. Lägg till äggen sakta, se bara till att det inte skär sig. (om det här händer, tillsätt lite mjöl och mixa lite längre.) Häll sedan i det siktade mjölet sakta och få smeten krämig. Till sist, häll i den varma dadelpurén och mixa väl.
- 5) Häll smeten i den förberedda ungsformen, och baka den i 50-60 minuter eller tills kakan är fast. Låt svalna i formen. Ta loss kakan, och lossa den från yttersidorna på formen, skär den horisontellt i tre bitar, plocka sedan ihop kakan igen i formen och häll två tredjedelar av såsen på de båda lagren.
- 6) när du har lagt ihop hela kakan igen, sätt in kakan i ugnen igen under 10-15 minuter, skär den sedan i 8 lika stora bitar och servera ihop med resterande kolasås och glass.

Receptet är skapat av: **Giovanni Palusa**