

Sticky Toffee cake recept met Brand New Cake

 ± 2 uur

 10 personen



De Sticky Toffee Cake komt oorspronkelijk uit Groot-Brittannië. Het is een smeùige cake die de Britten het liefst doordrenken met toffee saus. Natuurlijk hoef je dat zelf niet te doen als je dat niets lijkt. Met een toefje slagroom en een bolletje vanille-ijs ernaast, heb je een ontzettend lekker dessert! En met de Brand New Cake Toffeecake-mix wordt het heel eenvoudig om deze heerlijke cake te maken. Lees snel verder voor het recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Toffeecake-mix;
- 300 gram dadels zonder pit;
- 200 gram pecannoten;
- Snufje zout;
- 2 theelepels kaneel;
- 150 gram donkerbruine basterdsuiker;
- 125 milliliter slagroom;
- Beslagkom;
- Spatel;
- Nordic Ware Toffee Tulband Bakvorm;
- Bakspray.

Overige benodigheden:

- 275 gram ongezoeten roomboter;
- 4 eieren (maat M);





écht alles om te bakken

- 100 milliliter kokend water.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).
2. Week de dadels voor ongeveer 10 minuten in 100 milliliter kokend water.
3. Mix de Toffeecake-mix, 200 gram roomboter, eieren, snufje zout en kaneel tot een glad mengsel.
4. Hak de pecannoten grof en meng dit door het beslag heen.
5. Pureer 150 gram van de dadels samen met het weekwater.
6. Hak de overige 150 gram dadels fijn.
7. Meng zowel de gepureerde als de fijngehakte dadels door het beslag heen.
8. Schep daarna het mengsel in een ingevette springvorm.
9. Zet de vorm in de voorverwarmde oven neer en bak de cake in circa 60 minuten gaar.
10. Haal de cake vervolgens uit de oven en laat deze afkoelen.
11. Smelt nu voor de saus 75 gram boter in een steelpannetje.
12. Voeg de bruine suiker en de slagroom toe breng het mengsel al roerend aan de kook.
13. Laat de saus voor ongeveer 5 minuten doorkoken en roer regelmatig.
14. Haal de pan van het vuur af, voeg het snufje zout toe en roer ook dit er goed doorheen.
15. Haal de cake uit de vorm en giet de toffee saus eroverheen.

Tip: Het lekkerst is om de cake en de saus (lauw)warm te serveren!

Handige informatie

Deel jouw sticky toffe cake met ons!

Ga jij deze Sticky Toffee Cake maken? Maak er een foto van, deel deze op jouw Instagram-account en tag [@baktotaal](#). Dan delen wij het weer op die van ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Toffeecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00839)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Nordic Ware Toffee Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW50146)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 x Horizon Dadels Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000147)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Beslagkom wit met voet 2,5 liter (Ø23 cm) (Art.nr.: 52BO23PP)
- 1 x Pannenlikker Hendi kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)

