

Dadeltaart recept

 ± 1 uur

 ± 12.5 uur

 10 personen



Ben je op zoek naar een lekker nagerecht voor tijdens de iftar wanneer je meedoet aan de Ramadan? Of ben je gewoon op zoek naar een lekkere taart recept? Dan is ons recept voor een dadeltaart echt wat voor jou. Deze taart is namelijk heerlijk bij de koffie of thee, maar ook een perfecte afsluiter van een lekkere maaltijd. Bovendien heb je helemaal geen oven nodig om deze taart te maken, wat dus ontzettend handig is. Lees snel verder voor ons (no bake) dadeltaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 800 gram dadels;
- 130 gram donkerbruine basterdsuiker;
- 80 gram walnoten;
- 80 gram pistachenoten;
- 30 gram honing;
- 100 gram kokos snippers;
- Bakpapier;
- Springvorm met een diameter van 24 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten roomboter;
- 150 gram Maria biscuits;
- 1 ei, maat M.





Recept

1. Laat de dadels ongeveer 30 minuten weken in lauwwarm water om ze zachter te laten worden.
2. Snijd de dadels in stukjes en breek de walnoten en de Maria koekjes grof.
3. Smelt de ongezoeten roomboter in een ruime pan. Zet het vuur niet te hoog.
4. Voeg al roerend de basterdsuiker toe aan de smeltende roomboter. Wanneer de roomboter met de suiker is gesmolten
5. Doe het ei bij de boter in als deze is gesmolten.
6. Laat het mengsel kort koken.
7. Roer daarna de dadels door het mengsel heen.
8. Doe ook de koekjes, walnoten, pistachenoten en honing erbij in.
9. Roer dit alles goed door elkaar heen.
10. Bekleed de springvorm met bakpapier.
11. Giet hier het mengsel in en druk alles goed tegen de bodem aan.
12. Laat de taart een nacht rusten in de koelkast.
13. Garneer de taart met de kokosnippers, wat extra walnoten en pistachenoten.

Handige informatie

Bekijk ook onze andere taart recepten!

Vind je het leuk om taarten te bakken? Dan vind je het vast ook leuk om te weten dat wij op ons blog meer dan 100 taart recepten hebben staan. Het is dus zeker de moeite waard om er eens een kijkje te nemen, want er staan vast wel recepten tussen die je wilt uitproberen. Van [heerlijke cheesecakes](#) tot aan [appeltaarten](#) en van [slagroomtaarten](#) tot aan [kleine gebakjes](#). Bij ons vind je het allemaal. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte dadeltaart aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een verrukkelijke dadeltaart gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Springvorm Ceramic Ø24cm (Art.nr.: 03313)
- 1 x Molen de Hoop Walnoten middel 250gr (Art.nr.: DH43)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Kokosrasp Biologisch 150 gram (Art.nr.: UD92276)
- 1 × Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 × Dadels Gedroogd 1kg (Art.nr.: BNC01315)
- 1 × Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)

