Sticky toffee cake

Ingrediënten

200 g (gram) Dadel (zonder pit)
225 g (gram) Water (kokend)
125 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
100 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
1 tl (theelepels) Vanillepasta (bijv. Dr. Oetker)
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
70 g (gram) Roomkaas
1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
175 g (gram) Bloem
100 g (gram) Pecannoten
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
20 ml Water
150 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
5 g (gram) Zout
150 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Mengkom
Staafmixer
Mixer met gardes
Steelpan (dikke bodem)
Spuitzak (met verschillende spuitmondjes naar keuze)

1. Sticky toffee bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Doe de **dadels (220 g)** met het **gekookte water (225 g)** in een kom, laat deze zacht worden en pureer de dadels met een staafmixer.

Doe **boter (50 g)**, **lichtbruine suiker (125 g)** en de **vanillepasta (1 tl)** en klop deze licht en romig. Voeg de r**oomkaas (70 g)**, de gepureerde dadels en het **ei (2 stuks)** toe en mix deze door de massa. Spatel de **bloem (175 g)** en het **bakpoeder (1,5 tl)** door de massa. Hak de **pecannoten (100 g)** grof en spatel deze door de massa (houd een handje noten achter voor decoratie).

Bak de taart gaar in 35 minuten. Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaar.

2. Topping bereiden

Doe de **suiker (100 g)** met het **water (20 ml)** in de pan en karamelliseer de suiker.

Verwarm ondertussen de **ongeklopte slagroom (150 g).** Voeg deze slagroom, **boter (50 g)** en **zout (5 g)** toe en zorg dat het een mooi geheel wordt. Verwarm eentueel nog even door als de suiker niet opgelost is. Roer als laatste de grof gehakte **witte chocolade (150 g)** toe en roer deze goed door de karamel.

Laat de massa afkoelen.

3. Sticky toffee decoreren

Doe de karamel in een spuitzak. Snijdt de taart horizontaal door de midden en spuit de helft van de karamelvulling op het onderste deel van de taart.

Plaats de twee helft op de onderste helft. Spuit de tweede helft van de karamelvulling op de bovenkant van de taart. Gebruik een spuitzak en twee verschillende spuitmondjes door de spuitmondjes te wisselen.

Decoreer de taart met enkele pecannoten en eventueel met wat grof zeezout. Plaats in de koeling.

Haal de taart een half uur, voor serveren, uit de koeling om op temperatuur te komen.