

Sticky Toffee Pudding

Toplam 80 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 2/10

Sticky toffee pudding, hurmal keki sıcak toffee sosla birleştirerek yoğun, nemli ve klasik bir İngiliz tatlısı sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Hurma
- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Esmer şeker
- 1 su bardağı Krema

Yapılışı

1. Hurmaları sıcak suda 15 dakika bekletip ezin.
2. Sticky toffee kek hamurunu hurma püresiyle karıştırın.
3. Sticky toffee hamurunu kalıba döküp yüzeyi düzeltin.
4. Keki 180°C fırında 30 dakika pişirin.
5. Toffee sosu 5 dakika kaynatın.
6. Sosu sıcak kekin üstüne gezdirin, içi kuru kalmasın diye.

PÜF NOKTASI

Sosu servisten hemen önce dökmek kekin yüzeyini parlak bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sticky toffee pudding dilimini sıcak tabağa alıp krema sosunu hurmal kekin üstünden gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt