

Dadelcake

met rozenwater

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Oven

Stoomoven

Kookplaat

Ingrediënten

- 150 gr. Dadels zonder pit
- 150 gr. Bruine suiker
- 80 gr. Roomboter
- 250 ml. Water
- ½ el. Rozenwater
- 1 tl. Zout
- 1 el. Vanillesuiker
- 300 gr. Zelfrijzend bakmeel
- Slagroom

Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten – behalve het zelfrijzende bakmeel – in een pan en breng dit aan de kook
2. Haal even kort de staafmixer door het mengsel
3. Haal de pan van de plaat en laat het mengsel minimaal 15 minuten staan
4. Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte
5. Beleg een bakvorm met een velletje bakpapier
6. Spatel het zelfrijzende bakmeel door het dadelmengsel in de pan en schep het beslag over in de bakvorm
7. Schuif de bakvorm in de oven – voeg stoomstand ‘gemiddeld/2’ toe – en de klok op 45-50 minuten
8. Laat de dadelcake een beetje afkoelen en serveer de dadelcake met de stijfgeslagen slagroom