

**Menugang**

Nagerecht

**Aantal personen**

6 personen

**Bereidingstijd**

60 minuten

**Benodigdheden**

Kookplaat  
Ovens

### Ingrediënten Cake

- 50 g Golden Syrup voor de bodem van de bakvorm
- 50 g Golden Syrup voor in het beslag
- 1 handje rood fruit
- klontje boter voor het invetten
- 175 g roomboter
- 125 g lichte basterdsuiker
- 3 eieren
- rasp van 1 citroen
- 175 g bloem
- ½ zakje bakpoeder
- 2 el karnemelk
- snufje zout

### Ingrediënten Custard

- 150 ml room
- 100 ml melk
- 3 eidooiers
- 45 g suiker
- ½ el maizena
- 1 el vanillesuiker/extract
- snufje zout

### Bereidingswijze

**Treacle Pudding cake:**

1. Vet de bakvorm goed in totdat de vorm helemaal bedekt is met boter.
2. Schenk 50 ml Golden Syrup en het rode fruit over de bodem van de bakvorm.
3. Klop de suiker, boter en 50 ml Golden Syrup luchtig met de mixer of met de keukenmachine<sup>1</sup>.
4. Voeg de eieren langzaam één voor één toe. Het ei moet helemaal opgenomen zijn door het deeg voordat je het volgende ei door het deeg klopt.
5. Meng behoedzaam de bloem, citroenrasp, bakpoeder en het zout door het suiker/Golden Syrup/botermengsel.
6. Giet het cakebeslag in het ovenschaaltje bovenop de Golden Syrup en dek goed af met een vel bakpapier en aluminiumfolie.
7. Stoom de cake gedurende in 1 uur gaar. <sup>2</sup>

**Treacle Pudding custard**

1. Schenk de room en de melk in een pan en breng dit, op middelhoog vermogen, tegen de kook aan.
2. Meng in een kom de eidooiers, suiker, maizena en het vanille extract grondig met een garde.
3. Blijf het eimengsel goed roeren terwijl je langzaam de hete room toevoegt.
4. Schenk het mengsel terug in de pan en breng het langzaam tegen het kookpunt aan tot vla dikte en laat de custard vooral niet koken! <sup>3</sup>
5. Leg een velletje keukenfolie rechtstreeks op de custard. Dit voorkomt velvorming.
6. Zet de custard apart tot later gebruik

### Opmaken en serveren

1. Stort de cake op een bord. Pas op! De golden syrup is zeer heet!! Bescherm je handen met een doek of ovenwanten.
2. Snijd de cake in 6 stukken en leg elk stuk op een apart bordje of kommetje
3. Serveer de cake lauwwarm en overgiet met de lauwwarme custard.

### TIPS

<sup>1</sup> Gebruik de keukenmachine met de roergarde voor het kloppen van het deeg.

<sup>2</sup> Stel de (combi)stoomoven in op 100°C stoom.

Deze cake kan je ook bakken in een gewone oven:

Zet de bakvorm in een grote schaal gevuld met kokend water.

Stel de oven in op de boven en onderwarmte 170°C.

Bak de cake gedurende 35-40 minuten gaar. (laat tijdens het bakken de cake in de waterbak staan).

<sup>3</sup> Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 2. Zo blijft de pudding onder het kookpunt. Wel blijven roeren.