Ciasto daktylowe pływające w toffi

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

mąka (orkiszowa, owsiana) - 150 g
masło miękkie - 75 g
melasa trzcinowa - 2 łyżka
cukier muskovado/ trzcinowy - 50 g
jaja - 2 szt.
soda - 1 łyżeczka
daktyle -
wrzątek - 1 szklanka
Sos tofii: masło - 75 g
cukier muscovado - 150 g
śmietanka - 100 ml

Dodatkowe info:

Cukier muscovado można zastąpić cukrem trzcinowym, jednak sos nie będzie tak ciemny. Sos z cukru muscovado jest pyszny- chyba nie jadłam lepszego ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie ciasta:
Daktyle zalać szklanką wrzątku, dodać 1 łyżeczkę sody. Odstawić aż zmiękną (ok. 30 min.)
Miękkie masło utrzeć z melasą trzcinową, dodać cukier muskovado/ trzcinowy ucierać aż się pięknie połączy. Następnie wbijać po jednym jajku i wymieszać na jednolitą masę. Dodać przesianą mąkę , sodę i miksować na małych obrotach. Odsączone posiekane daktyle dodać i wymieszać już łopatką. Przełożyć masę do formy nasmarowanej tłuszczem. Piec 30 minut w 180 stopniach C. do suchego patyczka.

Sos toffi

Masło rozpuścić w rondelku, dodać cukier muskovado i rózgą mieszać aż zrobi się gęsty, wlać śmietankę i jeszcze mieszać aż się zagotuje. 1/4 sosu polać ciasto. Resztę przelać do dzbanuszka, aby polewać porcję ciasta już na talerzyku.