

Dadel - notenkoek



Bereiding

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg en kneed het tot een soepel deeg. Zet het voor een half uurtje in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden.
3. Snij de dadels in grove stukjes en zet met wat water op het vuur. Breng het aan de kook, zet het vuur uit en laat de dadels 15 minuutjes weken.
4. Pureer de dadels in het bakje van de staafmixer met een klein beetje weekwater.
5. Hak de noten. Ik heb ze wat grovere gehouden voor een wat stevige bite. Houd je hier niet zo van, dan hak je ze wat fijner.
6. Verwarm de slagroom met het vanillearoma, voeg de dadelpuree toe. Breng het aan de kook en zet het vuur dan gelijk weer uit.
7. Voeg de noten toe en meng het geheel goed.
8. Leg een vel bakpapier in je cakevorm.
9. Verdeel het deeg in twee delen, een deel van tweederde, en een deel van eenderde deel van het deeg.
10. Leg het grootste deel deeg tussen twee vellen bakpapier en rol het uit ter grootte van je cakevorm plus opstaande zijanten. Bekleed de bodem en wanden van je cakevorm met dit deeg.
11. Schep de vulling erin.
12. Rol het andere deeg op de zelfde manier uit en plaats het deeg over de cakevulling en druk het aan de zijanten vast aan het andere deelraad.
13. Druk wat noten ter garnering in het deeg.

Ingrediënten

Ingrediënten deeg:

- 200 gram speltmeel
- 175 gram roomboter
- 1 theelepel stevia
- 45 gram sukrin
- 1 klein ei
- 1 flinke theelepel wijnsteenbakpoeder
- Beetje zout

Ingrediënten vulling:

- 120 gram dadels
- 125 ml slagroom
- 2 theelepels vanillearoma
- 125 gram mix pecannoten en cashewnoten
- Voor de afwerking: 1 ei en enkele noten.

14. Klop 1 klein ei los.
15. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei.
16. Plaats de cake voor ongeveer 45 minuten in de oven. Dit kan per oven wat verschillen, controleer de cake op gaarheid.
17. Haal de cake uit de oven en laat deze afkoelen.

Eet smakelijk.

Eet smakelijk.

Met gezonde groet,

Celien van Dalen

www.reflex-zwolle.nl

<https://www.reflex-leren.nl/>

info@reflex-zwolle.nl

