

DADELTAART

THE NICE STUFF COLLECTOK



fotografie @theobert_pot

Ingrediënten

- > 500 gr dadels zonder pitten
- > 200 gr biscuitjes
- > 250 gr roomboter
- > 150 gr basterdsuiker (bruin)
- > 1 ei
- > 150 gr kokosrasp

Zelf vind ik een ronde springvorm het mooïste. Hoe kleiner de springvorm, hoe hoger die wordt, ik vind bij dadeltaart dat die niet te hoog hoeft te zijn, mooie dunne plakken, want machtig is deze taart zeker :-)

To do

Ontpit de dadels stuk voor stuk en snijd ze in stukjes. De biscuitjes hakken met een mes, dit kruimelt enorm, maar maakt ze niet al te klein. Doe de roomboter in de pan en zet het vuur hoog. Nadat de roomboter is gesmolten voeg je alle suiker toe totdat deze is gesmolten in de roomboter. Voeg dan een geklutst eitje toe en roer zodat het bind. Laat het mengsel niet koken. Doe de dadels erbij, goed mengen, 80 gr kokosrasp en de biscuitjes erbij, zet het vuur uit en mengen maar! Laat de biscuitjes *niet* sompig worden. Vul de springvorm met het mengsel, druk dit aan met een lepel, strooi als laatste de overige kokosrasp op de taart en verspreid dit over de bovenzijde. Laat de taart opstijven voor minimaal 2,5 uur. *Eet lekker!*