En daddelkake to die for!



Er du opptatt av førsteinntrykk og utseende? Jeg tror mange av oss er det , ofte kanskje ubevisst. En ting er at vi selv forsøker å fremstå så vellykket og bra som mulig, men en annen ting er hva vi tenker og mener om mennesker vi møter. Jeg har selv ofte gått på den smellen. Å nesten avskrive noen fordi de ser eller virker kjedelige, for så å oppdage at de er fabelaktige. (Fårikål, I'm looking at you).
For en tabbe! Eller har du noen gang opplevd hvordan et menneske blir vakrere og vakrere ettersom du blir kjent med dem? *"Altså, dette bilde er ikke så bra. Han er mye penere i virkeligheten."*

Og sånn, mine venner,er det med denne kaken. Den er ikke vakker. Den vil aldri være festens midtpunkt eller førstevalget på kake bordet. **IKKE FØR DU HAR SMAKT DEN.** Det var like før jeg avskrev den på en sommeravslutning, men flaks (for oss alle) at jeg er så glad i kake! Denne saftige og lett krydrede saken, kombinert med deg varme, uslåelige karamellsausen, er virkelig ufattelig god. *Image is nothing, taste is everything.*

Daddelkake med varm karamellsaus:
(En lite kake)
235 gram dadler uten sten (se i din lokale grønnsakshandel eller fjern stenene selv)
1 ss natron
125 gram mykt smør
5 ss sukker
2 egg
3/4 ts bakepulver
3 dl hvete
0,5 dl væske fra dadlene
1 ts vaniljesukker

Til sausen:

120 gram smør
115 gram brunt sukker
0,5-1 dl kremfløte

Fjern evt stenene fra dadlene og ha de i en foodprosessor, så de skjæres i små biter. (Evt gjør det for hånd). Ha dadlene i en liten kjele og ha i vann så det så vidt dekker. Kok opp, dra til side og tilsett en ss natron. (Det kommer til å boble veldig). Sil dadlene fra vannet, men behold væsken.

Sett ovnen på 180 grader. Rør smør og sukker hvitt og tilsett ett og ett egg. Rør inn mel og bakepulver og 0,5 dl væske fra dadlene. Vend til slutt inn dadlene. Ha bakepapir i en liten kvadratisk form (oppskriften gir ikke en stor kake,, lag evt dobbel oppskrift) og hell røren oppi. Stek i knappe 30 minutter, stikk evt en pinne i kaken og hvis den kommer tilbake tørr er den ferdig.

Ha alle ingrediensene til sausen i en liten kjele og kok opp, mens du rører av og til. Server sausen sammen med kaken. (Mine gjester innrømmet at de var skeptiske til kaken før de smakte den, men en sa til og med at det var den beste kaken de noen sinne hadde smakt!)







Takk til min flotte kollega, Ingrid, for denne suverene oppskriften!