

# RECEPT VOOR DADELTAART



## Benodigdheden

- 500 gram dadels (gewassen\*, ontpit en in reepjes gesneden)
- 250 gram roomboter
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 handje walnoten in kleine stukjes fijngemaakt
- 1 rol Maria biscuitjes (in stukjes gebroken van ongeveer 1 cm)
- 1 eitje
- karamelsiroop of iets vergelijkbaars (bijvoorbeeld honing)
- kokosstrooisel als garnering

(\* Spoel dadels voor gebruik altijd af onder de kraan. Omdat ze vaak kleverig zijn, kunnen er allerlei stoffen aan vastkleven.)

## Bereidingswijze

Smelt de boter zachtjes. Voeg de suiker toe en roer goed door elkaar zodat de suiker een beetje oplost. Klop het ei met garde goed los en voeg deze toe. Laat het geheel eventjes doorkoken onder voortdurend roeren. Voeg twee shotjes karamelsiroop toe en kook het geheel een kort moment. Voeg de dadels toe, roer goed door en laat het 1 minuut doorkoken. Dan de koekjes toevoegen en de stukjes walnoot en alles door elkaar scheppen. Laat dit nog een half minuutje doorkoken.

Stort het geheel in een ingevette taartvorm en druk het goed aan met de bolle kant van een lepel. Laat ongeveer 1½ uur afkoelen in de koelkast. Daarna kan de taart aangesneden worden. De taart moet 1½ cm dik zijn. Bestrooi de taart voor het opdienen met kokosstrooisel.



**Smakelijk eten בתיאבון bete'avon**