



Ingrediënten

- 500 gr dadels (in reepjes gesneden)
- 250 gr roomboter
- 150 gr bruine basterdsuiker
- 25 gr walnoten (fijngenhakt)
- 1 pak ronde biscuitjes (verkruid tot ongeveer 1cm)
- 1 losgeklopt ei
- 50 ml Gecko caramel likeur

Methode:

Boter zachtjes smelten en voeg de suiker toe. Goed roeren zodat de suiker iets oplost. Ei al roerend toevoegen en even laten doorkoken. Voeg de Gecko en na een minuut ook de dadels toe. Koekjes en walnoten erdoor scheppen en nog even doorkoken. Schep het mengsel in een taartvorm en met de bolle kant van een lepel goed aandrukken. Minimaal 2 uur in de koelkast laten afkoelen.