



Karamel en Pink Lady® appelkoek

Genoeg vir een 20cm koek



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

Koek:

- ♥ 4 Pink Lady® appels
- ♥ 300ml melk
- ♥ 35g donker kakao
- ♥ 250g (270ml) botter, in blokkies gesny
- ♥ 200g donkersjokolade, fyngekap
- ♥ 210g (250ml) strooisuiker
- ♥ 200g (240ml) bruinsuiker
- ♥ 5ml vanieljegeursel
- ♥ 2 eiers
- ♥ 260g (465ml) bruismeel

Versiersel:

- ♥ 250g (270ml) sagte botter
- ♥ 130g (250ml) versiersuiker, gesif
- ♥ 385g blik karamelkondensmelk
- ♥ karamelspringmielies

Metode:

Koek:

1. Verhit oond tot 180 °C. Spuit 2 x 20 cm-koekpanne goed met kleefwerende kossproei en voer uit met bakpapier.
2. Sny appels in dun skywe en pak in die pan.
3. Plaas melk, kakao, botter, sjokolade, suikers en vanieljegeursel in kastrol. Roer oor lae hitte tot alles gesmelt is. Laat effens afkoel. Klits eiers een vir een by. Sif meel by en klits tot gemeng.
4. Verdeel beslag tussen twee koekpanne en bak vir 35-45 minute of tot toetspen skoon uitkom.

Versiersel:

1. Klits botter tot lig en romerig.
2. Voeg versiersuiker en kondensmelk by en klits tot lig en romerig.
3. Skep mengsel in spuitsak met 1 cm-stertuit.
4. Keer koeke uit op afkoelrak en laat afkoel.
5. Plaas eerste koeklaag op dienbord.
6. Spuit helfte van versiersel in spiraalvorm op koeklaag.
7. Sprinkel hand vol springmielies oor.
8. Plaas tweede koeklaag bo-op en spuit oorblywende versiersel bo-op.
9. Sprinkel springmielies bo-oor en sit voor.

