



# Middernag sjokoladekoek met sjokolade Pink Lady® appeltjips

Genoeg vir een 22cm koek



Resep deur:  
Herman Lensing

## Bestanddele:

### Appeltjips:

- ♥ 45ml kakaopoeier
- ♥ 200g suiker
- ♥ 250ml water
- ♥ 4 Pink Lady® appels

### Koek:

- ♥ 45ml kakaopoeier
- ♥ 150g (165ml) botter
- ♥ 375g (445ml) strooisuiker
- ♥ 10 kruisementblare, fyngekap, plus ekstra vir versiering
- ♥ 3 ekstragroot eiers
- ♥ 60g kakaopoeier
- ♥ 5ml bakpoeier
- ♥ 5ml koeksoda
- ♥ 'n knippie sout
- ♥ 275g (490ml) koekmeel
- ♥ 250ml melk

### Stroop:

- ♥ 100g (125ml) bruinsuiker
- ♥ 75ml koffie-ekstrak

### Versiersel:

- ♥ 375ml water
- ♥ 400g (500ml) suiker
- ♥ 120g (300ml) kakaopoeier
- ♥ 2 ekstragroot eiergele
- ♥ 250ml melk
- ♥ 80g (165ml) melieblom
- ♥ 100g donkersjokolade, gekap
- ♥ 60g (65ml) botter

## Metode:

### Appeltjips:

Maak tjips eerste:

1. Plaas kakao, suiker en water in middelsag pot en bring tot kookpunt.
2. Sny appels papierdun en plaas in stroop vir 1 minuut.
3. Pak in lugbraaier se mandjie en droog uit vir 30 minute. Hou eenkant.

### Koek:

1. Verhit oond tot 180 °C.
2. Voer twee ronde losboomkoekpanne van 20cm in deursnee met bakpapier uit en spuit goed met kleefwerende kossproei.
3. Plaas botter, strooisuiker en kruisement in bak van elektriese menger en verroom.
4. Voeg eiers een vir een by en klits goed ná elke byvoeging.
5. Verlaag mengspoed en voeg kakao, bakpoeier, koeksoda en sout by.
6. Meng meel en melk by. Verdeel beslag tussen panne en bak 30-35 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom.
7. Laat koek afkoel in panne en keer uit op draadrak oor 'n bakplaat.

### Stroop:

1. Kook suiker en koffie saam en gooi oor koeklae.

### Versiersel:

1. Plaas water, suiker en kakao in 'n kastrol en bring tot kookpunt.
2. Meng eiergele, melk en melieblom en voeg by kakaomengsel terwyl jy roer.
3. Hou aan roer tot dik soos witsous, 3-4 minute.
4. Verwyder van hitte en roer gekapte sjokolade en botter by tot mengsel glad is.
5. Skep in 'n spuitsak en laat afkoel.
6. Plaas eerste koeklaag op 'n dienbord en spuit koue vulsel bo-op.
7. Plaas tweede koeklaag op vulsel en spuit nog vulsel oor.
8. Plak appel tjips aan kant van koek.

