



Pink Lady® appel en sjokoladekoek

Genoeg vir 8-10



Bestanddele:

Koek:

- ♥ 280g (500ml) koekmeel
- ♥ 155g botter
- ♥ 50g (60ml) strooisuiker
- ♥ 45ml water
- ♥ 5ml vanielje geursel

Versiel:

- ♥ 140g (150ml) botter
- ♥ 200g 70%-sjokolade
- ♥ 30g (60ml) kakao, gesif
- ♥ 2ml sout
- ♥ 210g (250ml) strooisuiker
- ♥ 60ml heuning
- ♥ 50ml room
- ♥ 4 eiers
- ♥ 6 Pink Lady® appels geskil, ontlok en halveer

Metode:

Koek:

1. Verhit oond tot 160 °C.
2. Sit meel, botter en suiker in 'n voedselverwerker en verwerk tot die tekstuur van growwe broodkrukkels.
3. Gooi water by en meng tot deeg bymekaarkom.
4. Draai toe in kleefplastiek en sit in yskas vir 20 minute.
5. Rol koue deeg tot 3 mm dik op 'n meelbestrooide oppervlak uit en voer 'n broodpan van 20cm by 12cm wat goed gespuit is met kleefwerende kossproei daarmee uit.
6. Laat rus in yskas vir 20 minute.
7. Prik die koue deeg met 'n vurk en bak blind (sien wenk) vir 10 minute of tot die deeg begin verkleur.
8. Verwyder bakpapier en bak tot goudbruin, sowat 10 minute.
9. Haal uit oond en laat afkoel.

Versiel:

1. Verlaag oondtemperatuur na 150 °C.
2. Smelt botter en sjokolade saam in mikrogolf op medium hitte – roer elke 3-5 minute.
3. Laat effens afkoel tot loutwarm en voeg kakao, sout, suiker heuning en room by.
4. Meng goed met draadklitser en voeg eiers dan een vir een by terwyl jy meng.
5. Meng tot gladde mengsel.
6. Gooi in gebakte kors. Pak pere bo-op vulsels.
7. Bak vir 25-30 minute of tot vulsels gestol is – hy moet nie heelteaml gaar wees nie, hy stol verder soos hy afkoel.
8. Laat afkoel in yskas.
9. Verwyder uit pan en sit voor.

Resep deur:
Herman Lensing

