



Pink Lady® sjokoladekoek

Genoeg vir een koek



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

Koek:

- ♥ 5 Pink Lady® appels
- ♥ 195g (210ml) botter
- ♥ 410ml water
- ♥ 70g (175ml) kakaopoeier
- ♥ 420g (750ml) koekmeel
- ♥ 10ml koeksoda
- ♥ 10ml bakpoeier
- ♥ 600g (710ml) strooisuiker
- ♥ 3 eiers
- ♥ 190ml karringmelk
- ♥ 200g (250ml) witsuiker
- ♥ 250ml water

Versiersel:

- ♥ 650g goeie sjokolade
- ♥ 500ml room
- ♥ 125g bessies
- ♥ ekstra kakaopoeier vir rol

Metode:

Koek:

- 1 Smit patroonpan met volume van 2 liter met kleefwerende kossproei.
- 2 Sny appels in papierdun skywe en voer die pan met die appelskywe uit.
- 3 Verhit oond tot 160 °C. Plaas botter en water in middelslag-kastrol en bring tot kookpunt. Voeg kakao by en meng. Sif meel, koeksoda, bakpoeier en suiker saam. Meng eiers en karringmelk. Voeg karringmelkmengsel by droë bestanddele en meng goed. Gooi beslag in pan en bak 40-45 minute of tot toetspen skoon uitkom.
- 4 Bring suiker en water tot kookpunt en laat afkoel. Gooi oor koek sodra dit uit die oond kom. Laat in pan afkoel vir 10 minute en keer uit op afkoelrak.

Versiersel:

1. Bring room tot kookpunt en gooi oor gekapte sjokolade.
2. Roer tot gladde memgsel.
3. Laat effens afkoel.
4. Plaas afgekoelde koek op dienbord en gooi sjokoladesous oor.
5. Rol bessies in kakao en pak bo-op. Sit voor.

