



Sjokolade appel en vanielje malvapoeding

Genoeg vir 8-10



Bestanddele:

Malvapoeding:

- ♡ 4 eiers
- ♡ 300g (360ml) suiker
- ♡ 420g (750ml) koekmeel
- ♡ 10ml bakpoeier
- ♡ 10ml koeksoda
- ♡ 3ml sout
- ♡ 80ml fyn appelkooskonfyt
- ♡ 90ml asyn
- ♡ 360ml melk
- ♡ 60ml kakaopoeier
- ♡ 1 vanieljepeul, oopgesny en saadjies uitgekrap
- ♡ Sjokoladevla vir voorsit

Sous:

- ♡ 1 x 410g blik ingedamppte melk
- ♡ 150ml Pink Lady® appels
- ♡ 200g (250ml) suiker
- ♡ 250ml water

Metode:

Malvapoeding:

1. Verhit oond tot 180°C.
2. Spuit 'n patroonpan met 'n volume van 2,3 liter goed met kleefwerende kossproei.
3. Klits eiers en suiker in 'n groot mengbak tot lig en skuimerig.
4. Sif meel, bakpoeier, koeksoda en sout saam en hou eenkant.
5. Klits konfyt, asyn en melk saam.
6. Voeg melkmengsel en droë bestanddele om die beurt by eiermengsel terwyl jy dit meng tot 'n gladde beslag.
7. Verdeel mengsel in twee en meng die kakao by een helfte en die vanieljesaadjes by die ander helfte.
8. Gooi beslag om die beurt in die koekpan sodat dit 'n marmereffek vorm.
9. Bak vir 30-35 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom.
10. Maak intussen die sous.

Sous:

1. Plaas al die bestanddele in 'n middelslagkastrol en kook vir 5 minute.
2. Haal koek uit oond en gooi warm sous oor.
3. Laat staan 'n paar minute vir die sous om in te trek.
4. Keer uit op 'n dienbord en sit voor met sjokoladevla.

Resep deur:
Herman Lensing

