



Warmmelk sponskoek met Pink Lady® appel room

Genoeg vir een 22cm koek



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

Koek:

- ♥ 4 eiers
- ♥ 250g (310ml) strooisuiker
- ♥ 280g (500ml) koekmeel
- ♥ 15ml bakpoeier
- ♥ 250ml loutarm melk
- ♥ 30ml botter, gesmelt
- ♥ 5ml vanieljegeursel

Versiersel:

- ♥ 4 Pink Lady® apples, grof gerasper
- ♥ 45ml heuning
- ♥ vanielje saadjies
- ♥ 20ml roosstroop
- ♥ 250g (270ml) sagte botter
- ♥ 250g versiersuiker, gesif

Metode:

Koek:

1. Verhit oond tot 180 °C.
2. Voer twee 18 cm- koekpanne met bakpapier uit en spuit goed met kleefwerende kossproei.
3. Plaas eiers en strooisuiker in 'n groot mengbak en klits by hoë spoed tot 'n dik skuim, sowat 8-10 minute.
4. Sif meel en bakpoeier saam, voeg by eiermengsel en vou met 'n groot metaallepel in.
5. Voeg melk, botter en vanieljegeursel by en vou in.
6. Verdeel beslag tussen die twee panne en bak vir 20-25 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom.
7. Laat afkoel in pan.

Versiersel:

1. Plaas gerasperde appels, heuning, vanielje en roosstroop in klein pot en bring tot kookpunt.
2. Verwyder van hitte en laat afkoel.
3. Gebruik 'n elektriese klitser en klits botter tot sagte roomtekstuur.
4. Voeg versiersuiker en koejawels by en klits tot appel mengsel opgebreek het en versiersel vorm.
5. Keer afgekoelde koeke uit pan.
6. Plaas eerste koeklaag onderstebo op 'n bord en smeer helfte van versiersel op koek.
7. Plaas tweede koeklaag bo- op.
8. Skep oorblywende versiersel in 'n spuitsak met 'n 1 cm-skerpranduit en spuit klein klontjies versiersel bo- op koek.
9. Jy kan ook bloot die oorblywende versiersel met 'n slaplemmes oorsmeer.
10. Sit voor.

