

# FANTASTIESE KOEK – SJOKOLADE-EN WITKOEK – WENNER



## FANTASTIESE KOEK – SJOKOLADE-EN WITKOEK – WENNER

### FANTASTIESE SJOKOLADE KOEK

Berei een groot vierkantige koekpan of twee groot ronde koekpanne voor.

MENGSEL 1: Sif saam:

1 ½ kp meel

4 teel bakpoeier

½ teel sout

4 hoofvol eetl kakao

MENGSEL 2: Skei 6 eiers. Meng eiergele met 1 ½ kp suiker en klits goed. Voeg by ¾kp olie, 1 kp warm water, 1 teel vanilla en klits goed saam.

Gooi mengsel 2 by mengsel 1 en meng goed.

Klits eierwitte styf, en klits (vou in) in by bogenoemde.

Bak by 180°C vir 45min. Laat staan rukkie sodat kante loskom, gooi uit en versier.

My Vriendin bak hom in 'n groot vierkantige pan, sny hom in twee en sit dan die twee lae opmekaar met versiersuiker, en versier hom. Baie baie lekker klam en bros.



VIR WITKOEK: Los die kakao uit en voeg 4 hoogvol eetl. maizena by.

Diane Roode Hancox se Butter Cream Icing

125 g Butter/Marg/wooden spoon

3 cups Icing Sugar

2 tablespoons Lemon Juice

1 tablespoon Full Fat Cream Cheese or Milk

Die versiersuiker het ek ook 2 keer aangemaak vir die koek? Ek het cream cheese gebruik..

RESEP: Rita Pretorius (vriendin) Rina Kleinhans

FOTO HEELBO: Frances Smith



Diane Roode Hancox

Vanoggend die heerlike koek gebak. Het in 3x23cm koekpanne

gebak.

Regtig lekker gebak. Sal onder foto resep plaas.

Ek het net 2E Koffie by die warm water gevoeg.

Die versiersel: 500ml Vars Room styf geklits, voeg 2 blikke karamel & 6E kokoa,

Klits tot als opgelos het. Versier. Sit in yskas so 2-3 ure voor sny.

LAASTE FOTO

Frances Smith

Het die fantastiese sjokolade koek resep gebak in 'n ring pan en sjokolade icing oorgegooi. Opgevul in die middel en afgerond om die kant met Astro's en Shortcake sjokolade. Die mense wou 'n sjokolade oordosis hê

Jy kan self cupcakes bak met die beslag:

Frances Smith het 40 cupcakes uitgekry en dit teen 150°C gebak vir 18 min



Fantastic Cake Recipe ( Chocolate & Vanilla ) English translation

Prepare 1 large square or 2 large round cake tins.

Mixture 1:

(Sift together)

1&1/2 cups flour

4 teaspoons Baking powder

1/2 teaspoon salt

4 heaped tablespoons cocoa powder

Mixture 2:

6 eggs, seperated

1 & 1/2 cups sugar

3/4 cup oil

1 cup water

1 teaspoon Vanilla essence

Beat together egg yolks and sugar.

Add oil, warm water and vanilla essence. Beat well again.

Add mixture 2 to mixture 1. Mix well.

Beat egg whites until stiff. Fold into above mentioned mixture.

Bake at 180 degrees C for 45 minutes. Leave to cool for a few minutes for sides to release. Turn out. Cool completely and decorate.

For Vanilla ( white cake ) version, replace the cocoa powder with 4 heaped tablespoons of Maizena.