

# KLAM KOFFIEKOEK MET SJOKOLADESTROOP



KLAM KOFFIEKOEK MET SJOKOLADESTROOP  
(Lewer 1 koek)

## BESTANDDELE

80ml water;  
15ml kitskoffiepoeier;  
150g (190ml) suiker;  
125g (135ml) botter;  
3 groot eiers, geskei;  
210g (375ml) bruismeel

## SJOKOLADESTROOP

200g (250ml) suiker;  
170ml water;  
50g (60ml) donker sjokolade, gekap

## Metode:

Smeer 'n ringkoekpan met 'n deursnee van sowat 20cm. Plaas water, koffiepoeier en suiker in 'n kastrol en verhit. Roer aanhoudend totdat die suiker oplos en sonder dat dit kook. Laat dit kan kook en verwyder van die hitte. Laat stroop afkoel tot

kamertemperatuur.

Klits botter en eiergele saam in 'n mengbak tot lig en romerig. Voeg

afgekoelde stroop geleidelik en stadig by bottermengsel en klop

aanhoudend. Sif meel en roer by mengsel. Klits eierwitte totdat

sagte punte vorm en vou geleidelik in mengsel. Giet in voorbereide ringkoekpan. Bak in 'n voorverhitte oond by 180C (350F), sowat 40min. of tot ferm. Laat toe om 'n paar minute in pan af te koel en keer versigtig uit op draadrak. Bestryk warm koek met warm

sjokoladestroop.

STROOP: Gooi suiker en water in klein kastrol. Verhit en roer aanhoudend totdat suiker oplos, sonder dat dit kook. Laat dit dan kook, verminder hitte en laat prut (onbedek) 3 min. lank. Voeg sjokolade by en roer totdat dit smelt.

WENK: Die koek kan tot drie dae bedek in die yskas gebêre word.

BRON: Ade le Van Zyl Filmalter

FOTO: Michelle Frylinck