

MERINGUEKOEK



MERINGUEKOEK

25 g sagte margarien

100 ml suiker

3 eiergele

250 ml koekmeel

10 ml bakpoeier

125 ml melk

100 g okkerneute

4 eierwitte

250 ml suiker vir meringue

Stel oond op 180°C, smeer twee los boom koekpanne (20.5cm) en bestrooi met meel. Klop botter en suiker tot romerig, voeg een – een eiergeel by . Sif meel en bakpoeier saam en roer beurtelings met melk by botter mengsel. Skep in panne en maak gelyk. Hou paar okkerneute eenkant vir versiering, kap die res fyn en strooi bo-oor die deeg in die panne.

Klits eierwitte effens, voeg die suiker baie geleidelik by en klop baie goed tot stywe meringue.

Skep op die deeg en bak vir 25 min.

Laat koeke afkoel in die panne.

Klits saam tot styf:

250ml room

5ml vanielje

10ml suiker

Keer die koeke uit en hou meringue bo, smeer room op en sit die ander koek bo-op, smeer die res van die room bo-op en versier met okkerneute. Kan bietjie kakao oor sprinkel vir versiering

Geniet hom, dit is 'n treffer.

RESEP EN FOTO: Rina Kleinhans