

# ROLKOEK MET VARIASIES



## ROLKOEK MET VARIASIES

Die geheim van rolkoek is om dit nie te lank te bak nie en baie vinnig daarmee te werk na dit uit die oond gehaal is.

### BESTANDELE

4 eiers geskei 50ml koue water

250ml strooisuiker

250ml ongesifde koekmeel

5ml bakpoeier

Knippie sout

5ml vanilla

150ml fyn konfyt

### Metode:

Smeer 'n rolkoekpan 30 x 45cm, voer dit met waspapier uit en smeer papier ook. Bestuif met 'n bietjie meel en skud oortollige meel van papier af. Stel oond op 200°C en plaas oondrak in die middel. Klits eiergele, water en strooisuiker baie goed saam tot dit bleekgeel en sponsagtig dik is. Sif meel en bakpoeier saam en vou dit bietjie-bietjie met 'n metaallepel in die eiergeelmengsel in. Klits eierwitte en sout saam tot stywe punte vorm. Roer 'n bietjie van die eierwit by die eiergeelmengsel en vou res van eierwitte en vanilla dan

liggies in. Skep deeg in pan en maak gelyk. Bak 10min. Keer uit op 'n klam doek wat met suiker bestrooi is. Trek papier versigtig af en sny kort kante met 'n skerp mes netjies. Verhit konfyt en smeer oor koek. Rol koek versigtig op met behulp van die vadoek. Sny kante netjies en laat minstens 30min op draadrak afkoel.

#### VARIASIE: LEMOENROLKOEK

Vervang koue water deur lemoensap en voeg 10ml gerasperde lemoenskil by. Moenie konfyt oor smeer, maar rol die rolkoek met die vadoek op. Laat effens afkoel, rol dan oop en verwyder doek. Rol weer op nadat dit met die lemoenroom gevul is.

2 lemoene

25ml gelatien

100ml water

250ml lemoensap

125ml suiker

Knippie sout

4 eiergele

100ml fyn appelkooskonfyt

100g geroosterde gevlokte amandels

Metode:

Rasper skil van een lemoen en hou eenkant. Skil lemoene dik sodat geen wit oorbly nie en sny skyfies met 'n skerp mes uit die huisies los. Halveer skyfies en plaas in 'n sif om te dreineer. Gooi gelatien op water en laat week. Klits lemoensap en skil, suiker, sout en eiergele oor kokende water tot dik en romerig. Verwyder van hitte, roer gelatien by en meng. Verkoel tot dik en roer gereeld. Klits room tot goed styf en vou gelatien mengsel in. Verkoel tot smeerbaar, maar nie styf nie indien vulsel nog looperig is. Rol rolkoek oop en smeer vulsel bo-oor. Plaas lemoenstukkies op vulsel en rol op. Verhit konfyt, smeer bo-oor en strooi amandels daarop. Verkoel goed. Sny met 'n mes wat in kookwater gehou is.

#### VARIASIE: SJOKOLADEROLKOEK

Vervang koue water deur dieselfde hoeveelheid sterk, swart,

koue koffie en koekmeel deur 250ml gesifde koekmeel en 50m kakao. Vul met styfgeklopte room wat met fyngemaakte, goed gedreineerde gaar appel of pynappel gemeng is. \*Wenresepte\*  
Rina 1/8/2011

WENK

Smeer 'n blik karamelkondensmelk oor 'n chocolate roll, rasper 'n peppermint crisp (die bar wat in die blink papiertjie is) oor die karamel en rol op...LW, smeer die karamel oor terwyl dit warm is en voor dit gerol word...

Gooi 50g gekapte pekanneute in by die wit rolkoek...strooi kaneelsuiker oor die vadoek waarop die rolkoek uitgegooi word...smeer karamelkondensmelk oor warm rolkoek, rol op...sit voor met 'n bietjie room! Dis 2 goed beproefde resepte en die mense is gek daaroor!

BRON: Alet van Zyl