

SJOKOLADE MAYONNAISE-KOEK



SJOKOLADE MAYONNAISE-KOEK

Koek

- 1 $\frac{3}{4}$ koppies koekmeel
- $\frac{1}{2}$ koppie kakao
- 1 eetlepel bakpoeier
- $\frac{3}{4}$ koppie strooisuiker
- 1 koppie water
- 1 koppie mayonnaise
- 1 teelepel vanieljegeursel

Versiersel

- 2 plakke neutsjokolade
- 5 eetlepels bulgaarse jogurt teen kamertemperatuur

Stel oond op 160C.

Koek : Sif meel, kakao en bakpoeier saam in groot mengbak en roer suiker by. Klits water, mayonnaise en vanielje saam tot net gemeng. Maak holte in middel van droë bestanddele, giet watermengsel in en roer tot gemeng. Skep beslag in gesmeerde ringkoekpan en bak 40 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat koek in pan afkoel voor dit uitgekeer word.

Versiersel :

Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond of in dubbelkoker. Laat effens afkoel. Meng jogurt deegblik by en

smeer oor afgekoelde koek-

Nota: die koek op die foto... die beslag is dubbel aangemaak en
in 4 lae versier

Resep: Carin Ras Wilson

Foto: Renei Deysel