

MAKLIKE ROLKOEK – SWISS ROLL



MAKLIKE ROLKOEK – SWISS ROLL

Leza Du Toit Mienie sê “Ek kan nie bak om my lewe te red nie... Maar swiss roll kan ek maak. Hierdie is ‘n baie maklike resep”

1 koppie meel

1/2 teelepel sout

6 eiers (geskei)

1 koppie strooi suiker

2 eetlepels suurlemoen sap

1 teelepel vanilla geursel

Klits eiergeel en suiker saam tot liggeel en romerig.

Voeg droee bestandele by.

Klits eierwit styf (maak seker klitser is skoon en droog).

Vou eierwitte in die mengsel.

Gooi in gesmeerde pan (ek gebruik somer ‘n klein koekie bakplaat wat met was papier uit gevoer is).

Bak teen 200 grade celcius vir 10 tot 15 minute.

Toets pen moet skoom uit die middel kom.

Keer uit op ‘n klam vadoek wat met strooi suiker gestrooi is.

Trek versigtig die bak papier af

Maak konfyt effens warm in mikrogolf oond

Smeer oor die koek. Kan ook gekookte kondensmelk gebruik.

Vat die vadoek aan die punte naaste aan jou lyf en rol versigtig op.

Sny die punte versigtig af en eet dit vinnig, anders wil die kinders dit he...

Foto: Cindy Dowling