GEBAKTE SJOKOLADE POEDING IN SJOKOLADESOUS

GEBAKTE SJOKOLADE POEDING IN SJOKOLADESOUS
1 koppie meelblom
1 ½ eetlepel kakao
¾ koppie melk
1 tsp vanilla
1 eier
½ tsp sout
¾ koppie suiker
¼ koppie gesmelte botter (moenie met kookolie vervang nie, smaak is nie lekker nie)
2 tsp bakpoeier
Klits die botter en suiker saam tot romerig. Klits die eier goed en voeg geleidelik by die botter en suiker mengsel en klits tot lig. Sif die droe bestandele saam en voeg dit om die beurt saam met die melk by die botter mengsel in.

Gooi die mengsel in ‘n gesmeerde bak en gooi die volgende sous bo-oor:
1 koppie kookwater
1 koppie suiker
2 eetlepels kakao,
wat gou saam gekook is.
Gooi die warm sous oor die agterkant van ‘n sop lepel of desertlepel as jy dit oor die beslag gooi. Bak in ‘n voorverhitte oond teen 180 °C vir 30 mins.
Bo-op het jy so lekker sjokolade spons en onder die spons die

lekkerste, taaierige sjokolade toffie sous.

Foto en resep geplaas deur Daniel Leana Du Preez