

FRIKKIE SE GEBAKTE KAASKOEK



By Food lovers recipes

FRIKKIE SE GEBAKTE KAASKOEK

Kors:

100g Gemmerkoekies
50g Gerolde Hawermout
75g Botter, gesmelt

Vulsel:

1.25 kg Roomkaas by kamertemperatuur
290 ml Strooisuiker
10 ml Vanilla ekstrak
Knippie sout
5 Groot Eiers by kamertemperatuur

Vir Sjokolade kaaskoek (opsioneel):

120 ml Warm Sjokolade poeier
20ml Kakaopoeier

Kookwater om bg. aan te maak tot glad. In totaal moet alles nie meer as 150 ml aangemaak wees nie.

Bolaag:

1 blik Karamel Kondensmelk

Growwe Sout vir Bo-op.

Smeer n 23cm veerklampan met margarien.

Bedek die bodem en kante van die pan met silikon papier.

Verwerk die koekies en hawermout in voedselverwerker tot krummels. Meng met die botter en druk vas teen bodem van die pan. Verkoel tot benodig.

Klits die eiers, strooisuiker, sout en vanilla tot goed gemeng.

Werk die roomkaas tot glad en sag MET DIE HAND. Voeg die eiermengsel by en meng versigtig tot glad MET DIE HAND.

Giet twee derdes van die mengsel in die pan oor die kors. Maak gelyk. Meng die sjokolade stroop met die oorblywende derde beslag en giet bo-oor die vanilla mengsel. Maak gelyk.

Bak 10 min in n 200°C oond. Verlaag die hitte na 100°C en bak vir nog 90min. Skakel die oond af en laat in oond afkoel. Verkoel in yskas ten minste 2 dae voor bedien word.

Ontvorm die kaaskoek versigtig en roer die karamel Kondensmelk tot glad. Verdun met n leksel melk en smeer oor die koek. Sprinkel n paar korrels growwe sout oor om die baie soet teë te werk.

Bedien by kamer temperatuur (met lewensessens agterna)

Bron en Resep: Frikkie Jones