

# VANILLA EN SJOKOLADE SWIRL KAASKOEK



**TRIED & TESTED**  
By Food lovers recipes



## VANILLA EN SJOKOLADE SWIRL KAASKOEK

Vanilla en sjokolade swirl kaaskoek met n donker sjokolade hasie (koek vorm gebruik en ok gewerk) en mini paaseiers. Koekie kors: tuisgebakte romany creams en botter gebruik maar enige koekie sal doen.

Vulsel: 3 eiers (geskei) en witte styf geklop.

1 500gram houer mascarpone/maaskaas. (Of 250 g maaskaas 250g yogurt of room)

3/4 koppie strooi suiker

1 E gelatien opgelos in water.

Vanilla extract of geursel

Donker sjokolade (slab)

Klits eierwitte en suiker tot lig en romerig. Voeg maaskaas en vanilla by en klits gelatien in. Roer eierwitte in gooi in bak en los so halwe koppie oor. Klits gesmwltte sjokolade daarby en gooi in " swirl " patroon. Laat set en versier met sjokolade of vars vrugte.

Bron en Foto: Henriette Rossouw