

# AANIEBRAND SJOKOLADE LAAGKOEK



## AANIEBRAND SJOKOLADE LAAGKOEK

Ek het die een sopas hernoem, want my pan was te klein en toe borrel dit oor die kant.

Ek was nie van plan om die oond oop te maak en die koek te laat platval nie.

Toe ek uiteindelik besluit dis nou genoeg baktyd en die koek uithaal, toe le daar twee sulke gloeiende stukkies koek-kole en flikker onder in die oond, net reg vir 'n vuurmaak.

Maar sjoe dis 'n lekker resep. Klink ingewikkeld maar is vreeslik maklik.

### Koek:

1.5 koppies suiker (330 g)

1 koppie en een eetl koekmeel gesif 250ml en 15ml (155g)

$\frac{3}{4}$  koppie kakao gesif (90g)

2  $\frac{1}{2}$  teelepels (12.5 ml) bakpoeier

1  $\frac{1}{2}$  teelepels koeksoda (7.5 ml)

1ml sout

1 koppie (250 ml) karringmelk

3 ekstra groot eiers

2 teelepels (10 ml) vanilla

8 eetlepels botter gesmelt (120 ml) (115 g)

### Ryk versiersel:

500 g sjokolade (donker of half donker half melk sjokolade)  
1 koppie (250ml) dik room (thickened cream)  
2 eetlepels suiker (30ml)  
6 eetlepels botter (90 ml) 86 g

Suikerstroop:

2 eetlepels (30 ml) suiker  
2 eetlepels (30 ml) water  
5 ml vanilla

Sjokolade skilfers en kersies vir versiering

Voorverhit oond tot 160 ° Celsius (ja 160, nie 180 nie ons bak stadig en lank).

Plaas bakpapier in die bodem van 3 panne, of een pan (bak langer, sny na gebak in 3 dele). Jy kan ook die bodems en kante smeer met mengsel van 1 deel olie, 1 deel botter en 1 deel koekmeel gemeng (non stick mix).

In 'n groot mengbak, meng droë bestanddele: koekmeel, kakao, bakpoeier, koeksoda en sout.

In 'n kleiner bak, klits suiker, karringmelk, eiers, vanilla en botter totdat suiker gesmelt is. Meng twee bakke se inhoud saam. Verdeel tussen panne (of een groot pan, pasop dit rys baie, jy wil nie ook jou oond gebruik om koek-kole te maak nie).

Bak 30 minute totdat mes skoon uitkom. Vir 2 panne bak 40 minute en vir een pan bak 50-60 minute.

Koel af, maar maak solank jou versiersel.

Kook room en suiker saam tot gesmelt, moenie te vinnig kook nie net tot begin borrel. Breek sjokolade in blokkies as jy nie chips gebruik nie, en gooi room oor.

Roer tot gesmelt, voeg botter by en roer in. Plaas in yskas totdat dit lekker dik genoeg vir smeer en haal uit. Jy kan ook laat dit baie koud word en dan klits met draadklitser vir ligter versiersel, dan is dit amper mousse. Plaas in spuitsak tot gebruik.

Kook stroop deur suiker, vanilla en water te kook tot suiker

net gesmelt is, koel af.

Sny koek in 3 dele of gebruik 3 lae. Gebruik kwassie en verf stroop oor 1 laag, knip punt van spuitsak (of sommer ziplock sakkie) af en spuit 'n worsie versiersel al om die rand van koeklaag (soos 'n damwalletjie) vul middle met versiersel en maak gelyk.

Herhaal met elke laag. Smeer baie dun lagie bo oor koek en aan kante (crumb coat) en plaas koek in yskas vir 30 minute maar hou versiersel in sak teen kamertemperatuur. (as jy versiersak in yskas sit, gaan dit hard word en jy gaan nie kan spuit nie).

Haal koek uit, smeer versiersel aan kante en rol in sjokolade krummels of amandels. Spuit die res van versiersel bo op koek en smeer gelyk. Versier met kersies indien verkies.

Dis 'n baie ryk maar baie lekker koek. Moet net nie jou oond aan die brand steek nie ;/

Foto: Kiti de Jager (KitiCiti)