

SJOKOLADE KOEK MET STYFGEKOPTE EIERWITTE



SJOKOLADE KOEK MET STYFGEKOPTE EIERWITTE

2 koppies koekmeel
200 ml kookolie
200 ml kookwater
1 ml sout
5 eiers, geskei
3 teelepel bakpoeier
30 ml kakao
1 $\frac{1}{2}$ koppies suiker

Verhit die oond op 180 °C.

Spruit 2 ronde panne met spray and cook.

Klits eiergele en suiker goed.

Meng die olie en water en kakao saam.

Gooi bietjie watermengsel by die eiermengsel.

Gooi die meel by en die res van die watermengsel.

Klits eierwitte styf, gooi bakpoeier een vir een teelepel by terwyl jy die witte klits.

Met 'n "whisk" vou die eierwit by die meelmengsel in.

Verdeel die deeg in 2 panne en bak vir 27 min in gewone oond sonder waaier.

Keer uit laat afkoel en versier soos jy verkies.

Dit is 'n baie lekker resep, dit flop nie.
Resep geplaas en foto: Bettie Liebenberg