

KARRINGMELK EN SJOKOLADE KOLWYNTJIES



KARRINGMELK EN SJOKOLADE KOLWYNTJIES

Genoeg vir ongeveer 44 groot kolwyntjies of 1 groot koek

250 ml (1 koppie) water

125 g ($\frac{3}{4}$ koppie) botter, in blokkies gesny

80 ml ($\frac{1}{3}$ koppie) kakaopoeier, gesif

500 ml (2 koppies) koekmeel, gesif

5 ml (1 teelepel) koeksoda

500 ml (2 koppies) strooisuiker

2 eiers

125 ml ($\frac{1}{2}$ koppie) karringmelk

5 ml (1 teelepel) vanieljegeursel

Karamel Sjokolade Versiersel – genoeg vir ongeveer 30 groot cupcakes:

370 g (1 houer) Blonde Caramel van Nataniel OF Caramel Treat

100 g (1 blok) sjokolade, ruweg gekap

Voorverhit die oond tot 160 °C.

Plaas kolwyntjie papiertjies in pannetjie. Verhit die water, botter en kakao in 'n klein kastrol oor matige hitte en roer tot dit gesmelt is. Sif en meng die meel, koeksoda en suiker saam en voeg die bottermengsel by. Meng goed. Voeg die eiers,

karringmelk en vanieljegeursel by en klop om 'n gladde mengsel te vorm. Gooi gelyke hoeveelhede van die beslag in die kolwyntjie papiertjies en bak vir 20 min of tot 'n toetspen skoon uitkom. Laat vir 10 min rus en haal uit die kolwyntjie pannetjies. Smelt die sjokolade oor 'n dubbelkoker. Voeg die karamelkondensmelk by en meng deeglik.

(Die Blonde Caramel wat ek gebruik het, het 'n sout smakie ook en dit breek die ergste soetigheid)

Resep geplaas deur Cecile Mortimer van Greunen

Foto: Cecile Mortimer van Greunen