

KOFFIETERT MET KITSPOEDING VERSIERSEL



KOFFIETERT MET KITSPOEDING VERSIERSEL

4 eiers

1 koppie suiker

$\frac{1}{4}$ teelepel sout

4 eetlepels botter

4 eetlepels melk

1 teelepel vanielje

1 $\frac{1}{2}$ koppie koekmeel

2 teelepel bakpoeier

Klits eiers en suiker tot lig en sponserig. Voeg sout by. Smelt botter. Voeg melk en vanielje by botter. Sif meel en voeg by eier en suiker mengsel. Meng goed. Voeg botter mengsel by en meng weereens goed. Gooi laastens bakpoeier by en meng goed.

Bak in 'n gesmeerde oondpan of gesmeerde glasbak by 180°C vir ongeveer 20 min. Toets maar eers. Haal uit die oond en druk die tert vol gaatjies, dit sal help om die stroop beter te laat in trek.

Stroop

12 eetlepels suiker

1 $\frac{1}{2}$ koppie water

3 eetlepels koffiepoeier (effens rond)

3 eetlepels brandewyn

1 teelepel vanielje

Meng die stroop terwyl die tert bak. Kook stroop 'n paar minute en gooi kokend oor warm koek.

Laat koud word.

Versiersel

1 pakkie kits karamelpoeding

1 blik caramel treat

1 koppie melk

250 ml vars room of 2 koevertjies Orley Whip

Klits room styf. Meng kitspoeding met 1 koppie melk. Klits Caramel Treat by room, meng dan die kits poeding in die room mengsel. Smeer oor tert en strooi Fake oor.

Resep: Heidi Olivier se vriendin Rallie

Foto: Heidi Olivier