

MARLENE SE KOUE SJOKOLADE POEDING



MARLENE SE KOUE SJOKOLADE POEDING

Het gisteraand weer my pa se koue sjokolade poeding gemaak vir vandag. (Resep kom van my ouma af – Porterville)

(Ek het poeding 3 x aangemaak- mates in hakkies)

1 liter melk (3 liter)

3 opskelepels maizena (300 ml) (900 ml = 9 Lepels maizena)

2 opskelepels kakao (200 ml) (600 ml = 6 Lepels kakao)

1½ koppies suiker (4½ koppies suiker)

5 ml – doppie Vanilla (2 doppies)

(My opskelepel is ± 100 ml)

Kook $\frac{3}{4}$ van melk. Meng alles saam met res van die melk. Roer by en kook tot dik. Roer maar gereeld vir klonte.

Laat afkoel en bedien met room, vla, roomys, ideal melk

Nota: Maak dit die vorige dag vir more

As jy agterkom dat dit die 1 ste keer te dik is na jou sin, verminder net volgende keer die maizena.

Foto en resep: Marlene Mouton Carstens

Arina En Andre Wagener – My ma het dit ook altyd gemaak. Sy het die kakao uitgelos en dan kon die kleinkinders sê watter kleur hulle wil hê, dan het sy kleursel ingegooi. Dan het jy

blou of groen of rooi poeding gekry.

Zonia Visser – Ek gebruik dit vir versiersel oor 'n pan koek, dis heerlik. As dit koud is, stol dit heeltemal, soos melktert, so as jy dit vir versiersel wil gebruik, gooi dit oor koek terwyl dit warm is.