

# ENGELKOEK



## ENGELKOEK

Angel Cake gebak van die 9 eierwitte wat ek gevries het.

$\frac{1}{2}$  koppie meel en  $\frac{1}{2}$  koppie Maizena (of 1 koppie meel)

1  $\frac{1}{2}$  koppies suiker

9 groot eierwitte

1  $\frac{1}{4}$  teelepels kremetart (ek het  $\frac{1}{4}$  koppie suurlemoensap gebruik)

1 teelepel vanieljegeursel

$\frac{1}{4}$  teelepel amandelgeursel (dit het ek nie bygevoeg nie)

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

Voorverhit oond tot  $180^{\circ}\text{C}$ . Laat staan eierwitte tot kamertemperatuur.

Sif  $\frac{1}{2}$  koppie suiker en meel 2 keer saam.

Klits eierwitte tot stywe punte vorm.

Voeg 1 koppie suiker 2 eetlepels op 'n slag by.

Voeg vanielje geursel en kremetart by en klop tot stywe punte vorm.

Vou meel  $\frac{1}{2}$  koppie op 'n slag in styfgeklopte eierwitte.

Bak 35 tot 40 minute. Laat afkoel in pan.

NB!! Koekpan moet nie gespuit of gesmeer word nie. Die beslag moet teen die rant van die pan kan opkruip.

Nota: Ek sal dit volgende keer in 2 panne bak, is nogal

moeilik om met 'n mes middeldeer te sny. Sal ook liewers net room opsit as die grenadella versiersel wat ek gebruik het, die versiersel is baie soet.

Foto: Petré van Jaarsveld

Resep geplaas deur Petré van Jaarsveld