

GEKOOKTE SJOKOLADE VERSIERSEL



By Food lovers recipes

GEKOOKTE SJOKOLADE VERSIERSEL

100 g donker sjokolade, in blokkies gebreek

4 teelepels opgehoop koffiepoer

500 ml kookwater

90 ml donker kakao

90 ml meel

250 ml suiker

10 ml vanieljegeursel

250 g botter/margarin

Giet kookwater en koffie oor sjokolade, roer tot sjokolade alles gesmelt het.

Meng kakao en meel met sjokolade mengsel.

Kook tot dik en glad. Plaas oornag in yskas om goed koud te word en te set.

Klits botter met vanielje geursel tot romerig, voeg sjokolademengsel in 2 dele by. Klits baie goed.

Gebruik soos verkies.

Resep en foto: Petr  van Jaarsveld