

ONGEBAKTE KAASKOEK



ONGEBAKTE KAASKOEK

1 pakkie tennisbeskuitjies

60 ml botter of kunsbotter, gesmelt

250 g volvet marscaponikaas

1 teelepel vanilla geursel

300 ml dubbelroom

200 g witsjokolade, gesmelt

framboos (rasberry) coulis (sous)

Maak kors van tennisbeskuitjies met botter. Druk vas op bodem en kante van 'n losboompan.

Plaas in yskas.

Klits maaskaas, vanilla geursel en room saam tot glad.

Voeg gesmelte witsjokolade by – moenie in klits nie, maar meng in met 'n spatel (dit kan skif van te veel klits).

Skep in pan en verkoel oornag.

Maak versigtig los en glip af op koekstaander.

Maak lekker framboossous, gooi deur sif en skep bo-oor en laat dit afloop oor die kante. Lekker en mooi!!!!

Resep: Helene Burger.