

VLA LAAGKOEK



VLA LAAGKOEK

Die koek moet in die yskas gehou word as dit nie dieselfde dag wat dit gebak is, opgeëet word nie.

Sponskoek:

4 groot eiers
300 ml strooisuiker
500 ml koekmeel
15 ml bakpoeier
250 ml volroom melk
100 g botter
5 ml vanielje geursel

Vla vulsel:

6 eiergele
 $\frac{3}{4}$ koppie strooisuiker
70 ml Maizena

500 ml melk
5 ml vanielje essence

Voorverhit die oond tot 180°C.

Klits eiers en strooisuiker tot lekker dik en romerig.

Sif die meel en bakpoeier saam en vou in die eier mengsel in.

Verhit die melk en botter maar moenie kook nie (smelt sommer in mikrogolf die botter).

Voeg vanilla geursel by en voeg dan by die meel en eiermengsel.

Verdeel deeg in 2 x 20 cm panne.

Bak vir 25-30 minute en haal uit die oond (tandestokkie kom skoon uit as hy gaar is).

Terwyl die koek nog warm is, vat garing draad en sny elke koek in 2 (dus is daar nou 4 lae).

Laat afkoel op rakkie.

Intussen maak solank jou vla vulsel:

Klits eiers en strooisuiker saam tot lig en skuimerig.

Sif die Maizena en vou in die eiermengsel in.

Verhit melk in 'n pot oor lae hitte tot dit net begin kook.

Voeg dan jou eiermengsel met 'n dun straaltjie in die melk en roer aanhoudend.

Laat dit kook oor 'n lae hitte tot die mengsel verdik.

Haal van die stoof af en voeg die vanilla essens by.

Laat heeltemal afkoel.

Verdeel die mengsel in 4 in die pot.

Wanneer die koek afgekoel is sit een koeklaag, vla vulsels weer koek laag en eindig met vla vulsel.

Jy kan kaneel oorstrooi of ek het versoete klapper effe gebak in die oond en oorgestrooi!

Geniet baie.

NOTA: Ek hou van meer vulsel so jy kan die vla vulsel meer maak! Maar dis 'n heerlike klam koek so dis nie nodig nie!

Foto: Lelane Van Der Walt