

KLAM SJOKOLADE MAYONNAISE KOEK IN MIKROGOLFOOND



KLAM SJOKOLADE MAYONNAISE KOEK IN MIKROGOLFOOND

Maklikste en vinnigste koek en die sous bo-op smaak beter as gewone versiersel.

500 ml koekmeelblom, gesif

150 ml kakao

10 ml bakpoeier

5 ml koeksoda

2 groot eiers

310 ml strooisuiker

250 ml mayonnaise

250 ml water

5 ml vanielje geursel

Sif meelblom, kakao, bakpoeier en koeksoda saam

Klits eiers en strooisuiker tot lig en romerig en vou by droë bestanddele in.

Meng mayonnaise, water en vanielje geursel goed en roer by beslag in.

Skep beslag in tuitbak wat liggies gesmeer is (ek gebruik silikon ring pan)

Mikrogolf 8 – 10 minute by 70% krag

Laat 10 minute staan en keer uit op draadrak om af te koel.

Let wel: gebruik egte mayonnaise nie lae vet nie

Sachertorte (bolaag)

250 ml wit suiker

250 ml warm water
60 ml margarien of botter
40 ml kakao
50 ml koue water
50 ml mielieblom

Meng die koue water en mielieblom apart voor julle dit by die sous bestanddele sit.

Meng dan alle bestanddele en mikrogolf vir 4 minute. Roer twee maal tussendeur.

Giet warm mengsel oor koek.

Ns: Lou warm appelkoos konfyt kan oor die koek gesmeer word voor bolaag oor gegooi word indien verkies.

Resep geplaas deur Mari Meyer Beukes

Foto: Mari Meyer Beukes