

SPEZIALE GRANADILLAKOEK



SPEZIALE GRANADILLAKOEK

KOEK

250 g margarien

375 ml strooisuiker

4 groot eiers

750 ml koekmeel

25 ml bakpoeier

1 x 115 g (blikkie) granadillamoos

125 ml granadillasap

250 ml drinkbare granadillajogurt

Voorverhit oond tot 180°C. Voer 2 koekpanne (20cm) met bakpapier of liggies gesmeerde botterpapier uit.

Klits margarien en suiker tot lig van kleur en romerig. Voeg eiers een vir een by en klits baie goed met elke byvoeging.

Sif droe bestanddele saam en vou om die beurt met granadillamoos,

sap en jogurt by eier-bottermengsel in.

Skep beslag in koekpanne en bak vir 30 minute.

Laat koeke heeltemal afkoel voordat dit versier word.

VERSIERING

125 g margarien

500 ml versiersuiker

75 ml granadillajogurt

25 ml suurlemoensap

Klits margarien en versiersuiker tot lig van kleur. Klits jogurt en suurlemoensap by.

Meng goed deur. Smeer kwart van versiering tussen die twee lae en 'n kwart op

boonste laag.

Versier orige met spuitbuis.

Garneer boonste laag met kiwiskyfies.

Resep: Magda Graaff