

RANDKOEK GEMMER- EN SJOKOLADEVULSEL



RANDKOEK GEMMER- EN SJOKOLADEVULSEL

Twee heerlike flan vulsels.

GEMMERVULSEL

1 koppie water

$\frac{3}{4}$ koppie suiker

stukkies botter

1 gelyke eetlepel vlapoeier

1 teelepel gemmer

Kook die water en suiker saam. Sit 'n stukkie botter in die water. Laat goed kook.

Meng vla en genoeg water om te meng en voeg by die suiker water.

Wanner gekook het haal van hitte af voeg die gemmer by die mengsel, meng deur laat afkoel.

Shep in die flan.

Die mengsel moet lekker dik wees soos melktert vulsel.

SJOKOLADEVULSEL

2 oz botter (56 g)

2 eetlepels melk

1 teelepel vanilla

1 eetlepel kakao, opgehoop

4 eetlepels versiersuiker

Smelt die botter in die pot. Haal die pot van die stoof af.
Meng al die bestanddele in die pot buiten die versiersuiker
Roer met 'n houtlepel tot glad. Plaas terug op stoof en laat
dit net opkook.

Voeg die versiersuiker by en meng deeglik. Laat afkoel en skep
in flan.

Resepte: Marie Nel