

# Amarula Sjokoladekoek



Stompie Theron Borman

– 60ml kakao, 100ml kookwater, 25ml van der Hum of Amarula likeur, 3 eiers, 220ml suiker, 60ml olie, 250ml koekmeel, 10ml bakpoeier, 2 ml sout :- Meng die kakao met kookwater laat afkoel voeg 25ml likeur by. Klits eiers, suiker en olie saam voeg koue kakaomengsel by en meng goed. Sif droë bestanddele by en meng goed. Skep in vuurvaste bak of pan 22cmx30cm. Bak ± 32 minute of tot toetspen skoon uitkom .

Stroop

Maak terwyl die koek bak

200ml suiker, 250ml water, 110ml Amarula likeur. Kook suiker en water saam vir 5 minute verwyder van stoof en voeg Amarula by. Roer goed. Prik koek met vurk sodra dit uit die oond kom en gooi warm stroop oor. Laat goed koud word. Bolaag: 1 blik karamel kondensmelk, 250ml room, 1 flake sjokolade, ± 10 ingelegde Marachino kersies in stukkies gekap, :-Smeer 1 blik karamelkondensmelk oor koek .Klits 250ml room tot styf en smeer oor tert. Strooi flake sjokolade oor en versier met fyn gekapte kersies