

AMARULA Sjokoladekoek



[Poplap se Lekkerbek resepte](#) with [Barney Lambrechts](#)

60 ml Kakao

125 ml kookwater

3 eiers

220 ml suiker

60 ml olie

250 ml koekmeel

10 ml bakpoeier

2 ml sout

STROOP

200 ml suiker

250 ml water

60 ml Amarula-likeur

1 blik karamelkondensmelk

styf geklopte room vir versiering

Flake-sjokolade

Stel oond op 180 grade Celsius.

Beslag:

1. Meng kakao met kookwater en laat dit afkoel.

2. Klits eiers, suiker en olie saam, voeg koue kakaomengsel by en meng deeglik.

3. Sif res van droë bestanddele by en meng goed.

4. Skep in 22 cm x 30 cm-pan en bak ongeveer 20 min. of tot toetspen skoon uitkom.

Stroop:

1. Kook suiker en water saam vir 5 minute en verwyder van stoof en voeg Amarula by. Roer goed. .
2. Prik koek met 'n vurk sodra dit uit die oond kom en gooi warm stroop oor.

Versier:

1. Laat goed koud word, verwyder uit pan, smeer karamelkondensmelk en styf geklopte room oor.
2. Versier met Flake indien verkies (nie Peppermint Crisp nie, want dit belemmer die smaak). Dis 'n heerlike klam koek wat lekker klam bly.

WENK: Meer Amarula kan gebruik word indien verkies