

# Klam sjokolade kolwyntjies



Klam sjokolade-kolwyntjies

Lewer 24

250 ml kookwater

180 ml kakao – gesif

125 ml melk

5 ml vanilla

280 g(500 ml) koekmeel

7 ml koeksoda

2,5 ml sout

250 g botter @ kamertemperatuur

250 g(315 ml) donker bruin suiker

150 g(180 ml) suiker

4 eiers

Voorverhit oond tot 180 grade Celsius. Plaas papiervormpies vir kolwyntjies in muffinpan

Klits kookwater en gesifte kakao tot glad. Klits melk en vanilla by.

Sif koekmeel, koeksoda en sout in 2de mengbak

In grootste mengbak klits botter, bruinsuiker en suiker tot lig van kleur en donsigtig. Voeg eiers een vir een by en klits deeglik na elke eier.

Voeg meel en kakaomengsel om die beurt by eiermengsel en klits goed na elke byvoeging. Begin en eindig met meel. Moenie

bekommerd wees as beslag geskif voorkom nie.

Skep beslag in kolwyntjievos – ek gebruik outydse roomyslepel – en maak bokante gelyk. Bak vir 20 minute of tot gaar en uitgerys. Laat afkoel.

Versier met sjokolade-suurroomversiersel.

### Sjokolade-suurroomversiersel

300 g goeie gehalte melksjokolade

250 ml suurroom

5 ml vanilla

Smelt sjokolade in glasbak oor klein potjie kookwater oor lae hitte. Maak seker glasbak raak nie aan die water nie. Roer heeltyd tot gesmelt

Voeg suurroom en vanilla by en roer oor lae hitte tot glad. As sukkel om glad te kry draai hitte bietjie op onder water of klits met handklitser. Verwyder van hitte en laat staan tot dik en smeerbaar. Ek sit dit somer in die yskas – want eks altyd haastig.