

Marieta se choclade poeding



WARM SJOKOLADEPOEDING

DEEG

150 g bruismeel
25 g kakao
200 g strooisuiker
100 g donker sjokolade
180 ml melk
5 ml vanilla
40 g botter – gesmelt
1 eier

SOUS

180 g bruinsuiker
120 g kakao
500 ml kookwater

Sif bruismeel en kakao saam

Voeg strooisuiker by

Kap sjokolade in blokkies en voeg by

Voeg eier by

Klits melk, botter en vanilla saam en voeg by

Meng goed met elektriese handmenger

Gooi mengsel in gesmeerde 23 cm oondbak
Klits sous bestanddele saam en gooi oor deeg
Bak in 180 grade Celsius oond vir 1 uur
Mengsel moet gestol wees
Sit warm voor met room of roomys