

Miljoener se sjokoladekoek

MILJOENER SE SJOKOLADEKOEK – MIKROGOLF

375ml sagte bruinsuiker

1 k water

50ml brandewyn

1 k koekmeelblom

30ml bakpoeier

Knippie sout

200g donker sjokolade

250g marg

5 eiers

200g heelneutsjokolade

50ml melk

Bespuit 'n 2,5 liter tuitpan met kleefwerende kossproei

Bedek die boom met 'n sirkel papierhanddoek.

Mikrogolf 1 k suiker en die water vir 4 minute oop in 'n diep bak by 100% krag en roer dit

Laat die stroop afkoel en roer dan 25 ml brandewyn in.

Hou eenkant

Sif die meel, bakpoeier en sout saam.

Breek die donker sjokolade in blokkies. Mikrogolf dit saam met die oorblywende 125ml suiker

En die botter vir 4 minute oop in 'n diep bak by 50% krag tot gesmelt en roer dit gereeld.

Klop die eiers een een by die sjokolademengsel en meng goed.

Roer die oorblywende 25ml brandewyn by en dan die meelmengsel.

Giet die beslag in die pan. Plaas op 'n omgekeerde piering in die mikrogolf

Mikrogolf die beslag 15 min by 50% krag

Skep die afgekoelde stroop oor die warm koek.

Laat die afkoel in pan. Keer die koek versigtig uit op 'n opdienbord.

Breek die plak heelneutsjokolade in blokkies en mikrogolf dit saam met die melk vir 2 min
Oop in 'n diep bak by 50% krag.
Roer dit goed en skep dit oor die koek
Verkoel die koek in die yskas voor opdiening.