

Sjokoladekoek met Strawberrie Liquer



Sjokolade koek met Strawberrie Liquer

1 1/2 k oppie meel
3/4 k water uit die kraan
3/4 koppie olie
5 t bakpoeier
sout
2 1/2 t vanilla
1 1/2 koppie suiker
6 eiers geskei
4 eetlepels kokoa

Klop die gele van die eiers en die suiker tot lig – omtrent 10 minute.

Voeg die olie en water by en meng goed. Sif al jou droe bestandele by en meng goed. Vou nou jou styf geklopte eierwitte by. Deel in 2 panne en bak by 180 ongeveer vir 30 minute.

Versiersel.

1/4 k Strawberrie Liquer
200 g margarien kamer temperatuur
1 telepel Vanilla
400 gram versiersuiker
bakkie roomkaas. 4 eetlepels kokoa of tot dit die verlangde

sjokolade kleur het. Meng alles baie goed.

Verf die een laag van die koek met die 1/2 van die Liquer. Sny strawberries in snytjies en pak op die koek en smeer met van die roomkaas versiersel. Verf die ander helfte van die liquer op die ander laag. Sit die ander laag bo op en versier jou koek met die roomkaas versiersel en nou kan jy baie kreatief raak. Sit strawberries bo op met Sokolade krulle of enige eits wat vir jou mooi is. Geniet dit! Hierdie koek is ook heerlik en ek stel voor jy hou hom in die yskas.