

Sjokoladesous - poeding



deur Herman Lensing

(6 – 8 porsies)

180 g (325 ml) bruismeel

45 ml kakao

100 g (125 ml) suiker

200 ml melk

60 ml botter, gesmelt

Stroop

125 ml suiker

500 ml water

125 ml kakao

Verhit oond tot 180 °C. Meng bruismeel, kakao, suiker, melk en gesmelte botter saam tot gladde beslag.

Bring res van suiker, water en kakao tot kookpunt. Skep beslag in 'n oondvaste bak met 'n volume van 1 liter. Gooi warm stroop oor en plaas in oond. Bak vir 20 – 25 minute of tot toetspen skoon uitkom. Sit warm voor.