

# Tweekleur-vlaskywe



2 velle (400 g) skilferkorsdeeg, gehalveer  
180 ml ( $\frac{3}{4}$  k) strooisuiker  
160 ml ( $2\frac{1}{3}$  k) mielieblom  
125 ml ( $\frac{1}{2}$  k) vlapoeier  
1 L (4 k) melk  
60 g botter  
2 eiergele  
10 ml (2 t) vanieljegeursel  
100 g donkersjokolade, gekap  
versiersuiker vir oorstrooi (opsioneel)

Voorverhit die oond tot 200 °C. Smeer 'n bakplaat.

1. Plaas die velle skilferkorsdeeg op oondrakke en bak 15 minute tot ligbruin en uitgepof. Laat afkoel.
2. Meng die suiker, mielieblom, vlapoeier en melk. Verhit dit oor matige hitte terwyl jy aanhou roer tot dit verdik het.
3. Verwyder van die hitte en roer die botter, eiergele en geursel by. Giet die helfte van die mengsel in 'n glasbak en voeg die sjokolade by. Roer tot die sjokolade gesmelt en 'n gladde vla gevorm het.
4. Druk die deegvelle effens plat. Plaas een vel op die gesmeerde bakplaat.
5. Skep die sjokoladevla in 'n versiersak en spuit 'n laag

sjokoladevla op die deegvel.

6. Plaas nog 'n deegvel op die vlalaag, bedek met gewone vla, en plaas 'n verdere vel deeg op die vla. Herhaal met nog 'n laag vla en deeg. Druk die mengsel 'n bietjie plat om die lug te verwyder.

Laat 3 uur in die yskas rus voor jy dit voorsit. Sif versiersuiker oor indien verkies.