



Pink Lady® Appellemoenkoek

Genoeg vir een koek



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

Koek:

- ♥ 5 Pink Lady® appels
- ♥ 185ml melk
- ♥ 45ml botter
- ♥ gerasperde skil van 3 lemoene
- ♥ 210g (250ml) strooisuiker
- ♥ 2 eiers, geskei
- ♥ 2 heel eiers
- ♥ 160g (375ml) koekmeel
- ♥ 7,5ml bakpoeier
- ♥ 'n knippie sout
- ♥ 125ml papawersaad

Stroop:

- ♥ 320g (375ml) suiker
- ♥ 250ml water
- ♥ 45ml botter
- ♥ 250ml suiwer lemoensap

Versiersel:

- ♥ 230g (250ml) roomkaas
- ♥ 115g (125ml) sagte botter
- ♥ 100g (200ml) versiersuiker, gesif

Metode:

Koek:

1. Verhit die oond tot 180°C en voer twee 23 cm-koekpanne met bakpapier uit. Smit die panne deeglik met kleefwerende kossproei.
2. Sny appels in klein blokkies.
3. Kook die melk, botter en lemoenskil saam en laat afkoel tot loutarm.
4. Klits die suiker, twee eiergele en die heel eiers in 'n groot mengbak tot lig en romerig.
5. Sif die meel, bakpoeier en sout saam en vou dit met 'n groot metaallepel by die eiermengsel in.
6. Voeg die afgekoelde melkmengsel by die beslag en vou in.
7. Klits die twee eierwitte tot sagte punte vorm en vou dit saam met die papawersaad by die beslag in.
8. Verdeel die mengsel tussen die voorbereide panne en bak vir 30-35 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom.

Stroop:

1. Kook die suiker, water en botter saam vir 2-3 minute.
2. Verwyder van die hitte en voeg die lemoensap by.
3. Verdeel die stroop tussen die gaar koeke in die panne en laat die koek yskoud word in die yskas.

Versiersel:

1. Klits die roomkaas en botter saam tot lig en romerig. Voeg die versiersuiker by en klits goed.
2. Keer die eerste koeklaag uit op 'n dienbord en smeer die helfte van die versiersel oor.
3. Plaas die tweede koek bo-op en smeer die oorblywende versiersel bo-oor.
4. Sit voor.