

GEBAKTE KAASKOEK

(10 porsies)

Hierdie resep het ek by my vriendin, Karen, gekry, wat dit op haar beurt weer van ons ander vriendin, Elmari, gekry het. Sy het dit glo weer van haar vriendin, Zenobia, gekry. So vind ek uit dat die oorspronklike resep my oud dosent Magdaleen van Wyk s'n is

Bestanddele:

Kors:

1 pakkies tennis / gemmerbeskuitjies
125 ml gesmelte botter

Vulsel:

5 eiers (groot)
60 ml suurlemoensap
250 ml room
250 ml strooisuiker
3 houers (750 ml) geroomde maaskaas (ek gebruik Lancewood)
125 ml koekmeelblom

Bolaag:

250 ml suurroom
45 ml strooisuiker
2 ml vanilla ekstrak of 5 ml vanilla geursel
vars bessies, aarbeie en Berry Sauce as versiering

Metode:

1. Maak beskuitjies fyn in voedselverwerker. Voeg gesmelte botter by. Druk uit op bodem en effens teen die rand van 23 cm losboomkoekpan of 6 muffinpanne. Moenie met waspapier uitvoer nie.
2. Klits eiers tot lig en romerig.
3. Voeg strooisuiker bietjie vir bietjie by.
4. Klits tot liggeel en dik.
5. Voeg suurlemoensap by.
6. Gooi maaskaas in 'n bak en voeg room by. Roer tot glad en sonder klonte. Voeg dit nou by eiermengsel en meng goed.
7. Sif koekmeelblom by en vou in.
8. Gooi in gespuite pan bo-op krummelkors en bak 10 minute in voorafverhitte oond by 180° C.
9. Verlaag hitte na 140 °C en bak groot kaaskoek vir nog 'n uur tot gestol. Die kleineres neem ongeveer 40 minute.
10. Maak bolaag deur suurroom, suiker en vanielje te meng. Gooi oor koek en laat koek in oond afkoel. Haal uit pan en versier met bessies.

Wenke:

- Moenie te veel botter by die beskuitjies voeg nie; dit maak die kors kliphard en moeilik om te sny.
- Klits altyd eers jou eiers om volume in jou beslag te kry, voordat jy die suiker byvoeg. Eiers by kamertemperatuur klits altyd beter en gee meer volume.
- Maak altyd eers jou maaskaas glad en klontvry voor jy dit by jou beslag voeg. Dit help as dit kamertemperatuur is.
- Moenie skrik as die koek effens kraak nie. Dit is aanvaarbaar by 'n kaaskoek.
- Die kaaskoek stol net beter as dit in die oond afgekoel word. Die vinnige verandering in temperatuur veroorsaak ook krake.
- Om kaaskoek netjies te sny, doop mes in warm water, druk droog met kombuispapier en sny dadelik. Herhaal met elke sny.
- 'n Te lang baktyd en te hoë temperatuur sal 'n krummelrige tekstuur tot gevolg hê.