

101

Onweerstaanbare poedings

'n Samestelling van alles wat ryk en verbode is.

1. BAR ONE POEDING:

120g roomkaas
250ml room, geklop
2 pakkies sjokolade geur kitspoeding
50g gerasperde sjokolade

3 Bar Ones in stukkies gesny
700ml melk
1 pakkie Romany Creams, grof gebreek

Meng die roomkaas en Bars Ones. Vou die geklopte room in. Klits die melk en kitspoeding saam. Laat 5 minute in die yskas stol. Skep 'n derde van die kitspoeding in 'n glaspoedingbak. Sprinkel die helfte van die stukkies beskuitjies daaroor, dan die helfte van die roomkaasmengsel. Herhaal die lae en eindig met die oorblywende derde van die sjokoladepoedingmengsel. Skep die roomkaasmengsel oor me die oorblywende kitspoedingmengsel bo-op. Sprinkel die res van die stukkies Bar One en gerasperde sjokolade oor en dit 4-5 uur in die yskas tot dit gestol het.

2. KOUE KERSFEESPOEDING:

1½ koppies fyn gerolde Marie beskuitjies
¼ koppie suiker
125ml gemengde skil
250ml room
mespunt kaneel
gerasperde skil van 1 suurlemoen

8 malvalekkers
½ koppie gekapte neut
¼ teelepel fyn neut
¼ koppie lemoensap
125ml dadels

Meng krummels, vrugte, neut, skil en speserye. Verhit die lemoensap en los die malvalekkers daarin op. Voeg die suiker by en gooi oor die krummels en vrugte. Klop die room styf en vou dit by die mengsel in. Plaas die nagereg in die yskas om styf te word.

3. MOKKA KAASKOEK:

Kors:

2x200g Romany Creams

80ml gesmelte botter

Vulsel:

10ml gelatien

250ml room

2x250g geroomde maaskaas

15ml kitskoffie-poeier

2x100g plakke sjokolade

Maak die beskuitjies fyn. (In 'n voedselverwerker indien beskikbaar). Meng met die botter en druk teen die kante en op die bodem van 'n tertbord vas. Verkoel. Strooi die gelatien oor 30ml water. Verhit totdat die gelatien gesmelt is, maar dit moenie kook nie. Klits die room styf en vou by die maaskaas in. Los die koffiepoeier op in 15ml kookwater en voeg dit saam die gesmelte gelatien by die roommengsel. Meng goed deur. Smelt die sjokolade oor kookwater of in die mikrogolfoond. Roer elke nou en dan tot gesmelt. Voeg by die roommengsel en vou in sodat die mengsel in marmar voorkoms het. Giet in die voorbereide kors en verkoel tot gestol.

Choose friends wisely, the portrait they paint
Is who you are and who you ain't.
Friendship is life's great support
When friends are of the right sort.
For all your dreams do they make room,
Or bring you down with doom and gloom?
You will know a friendship is true
When it brings out the best in you.

4. PEKANNEUT-KAASKOEK:

Kors

80 ml sagte botter

200 g volgraanbeskuitjies, fyngemaak

Vulsel

3 x 250 g maaskaas

185 ml bruinsuiker

5 ml vanielje-geursel

3 eierwitte, geklits

10 g (1koevertjie) gelatien

60 ml water

75 g pekanneute, opgekap

Bolaag

100 ml bruinsuiker

75 ml versiersuiker

60 g botter

30 ml water

25 g pekanneute, grof gekap

Vir die kors:

Voer 'n veerknip-losboompan van sowat 24 cm in deursnee met bakpapier uit. Meng die botter en beskuitjies saam en druk met 'n lepel vas op die boom van die pan. Verkoel in yskas.

Vir die vulsel:

Klits die maaskaas, suiker en vanielje-geursel saam. Vou die eierwitte in. Spons die gelatien oor die water.

Smelt die gelatien oor kokende water of in 'n mikrogolfoond. (Maak seker dat dit nie kook nie.) Roer dit saam met die pekanneute by die mengsel in. Skep in voorbereide koekpan. Plaas terug in yskas.

Vir die bolaag:

Mikrogolf die eerste drie bestanddele saam op hoog vir 30 sekondes totdat die botter begin smelt. Roer goed deur en mikrogolf vir 'n verdere 15 sekondes. Roer tot glad. Klits die water by. Roer die neute by. Verkoel en smeer dan oor die koek. Los in yskas tot gestol.

5. KONDENSMELKERT:

1 x 397g blik kondensmelk
6 eetlepels mielieblom
1 teelepel margarien
tennisbeskuitjies

3 koppies water
2 eiers, geel en wit apart
1 teelepel vanielje geursel

Verhit die kondensmelk en water. Meng die mielieblom met 'n bietjie water en roer dit by die melk. Roer die mengsel tot dit dik word en verwyder van hitte. Voeg die geklitste eiergele by en laat die mengsel weer kook tot dit gaar is. Voeg die botter en geursel by. Pak 'n laag beskuitjies in 'n tertbord en gooi die helfte van die vulsel oor, dan nog 'n laag beskuitjies met die res van die vulsel oor. Rol 'n paar beskuitjies fyn en strooi bo-oor. Versier met kersies.

6. KOUE APPELKOOSPOEDING

2 eetlepels gelatien
6 eiers, geskei
2 koppies suiker
1 teelepel sout

1 koppie koue water
1 eetlepel suurlimoensap
3 koppies appelkoosheltes
1 koppie room, geklop

Week gelatien in koue water en verhit stadig tot dit gesmelt is. Klits eiergele goed en voeg die suiker geleidelik by. Voeg sout en suurlimoensap by. Verhit die mengsel oor kokende water en kook tot dit aan die lepel begin vaskleef. Voeg gelatien by en klop goed. Laat afkoel. Klits die mengsel goed tot dit begin skuimerig word en voeg die styfgeklopte eierwitte by. Voeg appelkose en geklopte room by. Plaas in die yskas om te stol.

*A friend is someone we turn to when our spirits need a lift,
A friend is someone we treasure for our friendship is a gift.
A friend is someone who fills our lives with beauty, joy, and grace
And makes the whole world we live in a better and happier place.*

7. KORSLOSE MELKERT:

Maak 2 terte van 20 cm of 1 groot tert van 30 cm.

Min van ons kan 'n sny donsige melkert ryk met botter en geurige speserye weerstaan. U sal tyd bespaar deur nie 'n kors te maak nie - en meer as 'n paar kilojoules ook.

1 liter melk
skil van ½ suurlimoen of lemoen
250 ml koekmeel
1 ml sout
4 eiers, geskei
10 ml fyn kaneel

½ kaneelstokkie
45 ml botter
250 ml suiker
7,5 ml bakpoeier
2,5 ml amandelessens

Verhit melk, kaneel, suurlimoenskil en botter tot kookpunt en laat 20 minute trek. Meng meel, suiker, sout en bakpoeier. Dreineer melkmengsel en voeg by die eiergele. Klop melkmengsel by die meelmengsel. Voeg amandelessens by. Plaas mengsel terug op die stoof en verhit oor matige hitte tot kookpunt. Roer met 'n houtlepel. (Moenie bekommerd wees as 'n paar klonte vorm nie, klits dit glad met 'n klitser nadat u die eierwitte geklop het.)

Smeer tertbak mildelik met sagte botter. Sprinkel met brood-, koekie- of beskuitkrummels (of gebruik hawermout, muesli of wat ook al beskikbaar is). Klop eierwitte met 'n druppel asyn of suurlimoensap tot dit hul vorm behou en sagte punte vorm. Klits melktert mengsel om klonte te verwyder.

Vou eierwitte in die tertmengsel en gooi in tertbak(ke). Sprinkel met kaneel. Bak 25-35 minute by 190C. Skakel die oond af en laat 15 minute in die warm oond afkoel. Sit warm of by kamertemperatuur voor.

8. KOUE MALVA LEKKER POEDING:

410 g ingedampte melk, oornag verkoel
1 pak (150 g) malvalekkers

1 blik gekookte kondensmelk
12,5 ml botter of margarien

Klits die ingedampte melk styf en roer die gekookte kondensmelk daarby in. Smelt die malva- lekkers in die botter of margarien in 'n bak oor 'n kastrol met warm water en roer by die melk- mengsel. Plaas in die yskas tot yskoud en gestol.

Lewer 6 porsies.
Sit voor met roomys

9. LIETSJIE HEERLIKHEID:

410g (1 blik) ingedampte melk
750ml lietsjiesap

250ml kookwater
3 pakkies (80g) elk groen jelliepoeier

Verkoel die ingedampte melk oornag in die koelkas. Maak jelliepoeier aan met die kookwater. Voeg die lietsjiesap by en meng. Laat dit afkoel tot dik, maar nie gestol nie. Klits die ingedampte melk tot 'n dik skuim en vou die jelliemengsel daarby in. Verkoel tot gestol en versier soos verkies.

Lewer 12 porsies.

10. KOEJAWELYSKASTERT:

1 x 800g blik koejawelhelftes
2 x 80g kersie of perskejellie

2 x 410g blikke ingedampte melk
2 x 200g pakke Tennisbeskuitjies

Dreineer Koejawelhelftes en hou sap eenkant. Druk Koejawels met 'n vurk fyn. Meng jelliepoeier en sap wat eenkant gehou is en verhit in pan tot jelliepoeier gesmelt is. Verwyder van hitte. Voeg fyn gedrukte Koejawels en ingedampte melk by en roer goed. Pak 'n laag beskuitjies in 'n 3 liter tertbord en skep die helfte van die Koejawel mengsel in. Rangskik nog 'n laag beskuitjies bo-oor en skep oorblywende Koejawelmengsel in. Maak orige beskuitjies fyn en strooi krummels bo-op tert. Bedek met kleefplastiek en verkoel tot gestol.

11. KITS VLATERT:

500ml melk
25ml vlapoeier
100ml suurlemoensap
1¼ pak Tennisbeskuitjies

100ml suiker
10ml botter
397g (1blik) kondensmelk

Maak vla van die melk, suiker en vlapoeier. Voeg die botter daarby en laat dit effens afkoel. Klits die suurlemoensap en kondensmelk saam. Pak 'n laag beskuitjies in 'n reghoekige bak. Gooi die gekondenseerde melkmengsel daarop en smeer gelyk. Pak weer 'n laag beskuitjies bo-op en gooi die loutwarm vla daaroor. Rasper van die beskuitjies bo-oor en versier soos verkies. Laat dit goed afkoel.

12. CREMORATERT :

500 ml Cremora
1 pakkie beskuitjies, gekrummel
397 g kondensmelk

250 ml warm water
125 ml botter of margarien;
125 ml suurlemoensap.

Voeg Cremora by warm water en klits tot opgelos. Laat oornag in yskas. Meng krummelbeskuitjies met botter of margarien en druk vas in 'n tertbord van 27 cm in deursnee. Plaas in yskas. Klits kondensmelk by Cremoramengsel. Roer suurlemoensap by totdat mengsel verdik. Skep vulsel eweredig op kors en plaas in yskas.

13. SJOKOLADESKYWE MET ROOMSOUS:

40 g (80 ml) mielieblom	1 ml sout
50 ml koue melk	450 ml kookmelk
250 g baksjokolade	3 eiergele
18 g (30 ml) gelatien	50 ml koue water
30 ml whisky	4 eierwitte

Voer 'n broodpan uit met kleefplastiek. Meng die mielieblom, sout en 50 ml melk tot 'n pasta. Voeg die kookmelk by en roer tot dik. Breek die sjokolade in klein stukkies en voeg by die mielieblommengsel. Roer totdat dit gesmelt het. Klits die eiergele by en voeg 'n bietjie van die kookmengsel daarby. Voeg die res van die kookmengsel by en meng goed. Roer vir 2 minute oor lae hitte. Week die gelatien in koue water en laat dit oor kookwater smelt. Voeg by die sjokolademengsel en laat dit afkoel. Voeg die whisky by en meng. Klits die eierwitte totdat dit sagte punte vorm en vou by die sjokolademengsel in. Gooi die mengsel uit in die broodpan en laat dit oornag in die yskas stol.

Roomsous

250 ml room	strooisuiker
-------------	--------------

Klits die room en voeg strooisuiker by.

Opdiening: Keer die sjokoladevorm uit en sny dit in dun skywe. Plaas 'n sny op 'n klein bordjie met room-sous om die sny. Drup 'n bietjie aarbeisous op die roomsous en maak patroontjies met 'n peuselstokkie daarop.

14. GEBAKTE JELLIEPOEDING:

7 eetlepels meelblom	3 eetlepels suiker
4 eetlepels appelkooskonfynt	1 teelepel koeksoda
3 eiers, geklits	2 eetlepels botter
¼ koppie melk	knippie sout
1 pakkie lemoenjellie	½ koppie suiker

Klop die botter en suiker saam tot dit romerig is en voeg die geklitste eiers by. Voeg appelkooskonfynt by. Los die koeksoda op in die melk. Sif die droë bestanddele saam en voeg om die beurt met die melk by die geroemde mengsel. Kook 1 pakkie jellie poeier, ½ koppie suiker en 2 koppies kookwater saam vir 5 minute. Gooi die kokende stroop in 'n vuurvaste baks-kottel en skep die deeg daarin. Bak in 'n matige oond 180C vir 45 minute.

15. KARAMEL – TAPIOKAROOM:

25ml botter	500ml bruinsuiker
500ml melk	knippie sout
300ml geweekte tapioka	3 ekstra groot eiers, geskei
410g ingemaakte pere, gedreineer en verpulp	5ml vanielje geursel
50ml suurlemoensap	

Plaas botter en die bruinsuiker in 'n kastrol en verhit totdat die mengsel verdonker. Voeg die melk stadig by terwyl gedurig geroer word totdat aldie suikerkaramel opgelos is. Voeg die sout en geweekte tapioka gaar en deursigtig is. Klits die eiergele tot lig en voeg van die warm mengsel stadig by die eiergele en meng goed. Voeg dit dan alles by die orige tapiokamengsel. Roer en kook sowat 3 minute lank. Laat heeltemal afkoel. Klits die eierwitte styf en vou dit by die mengsel in. Voeg ook die vrugtemoes, vanieljegeursel en suurlemoensap by en skep dit uit in 'n mooi glasbak. Dit lyk baie mooi as dit in mooi poeding glase voorgesit word. Bedien bedien met room.

16. GRONDBONE POEDING:

3 eiers, geskei	250ml strooisuiker
25ml grondboontjiebotter	250ml koekmeelblom
5ml bakpoeier	knippie sout
1 liter melk	5ml vanieljegeursel
100ml ongesoute grondboontjies, fyn gekap	

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n 1.5 liter bak met margarien. Klits die eiergele tot lig. Voeg die strooisuiker lepelsgewys by en klits tot lig en romerig. Voeg die grondboontjebotter by en klits. Sif die droë bestanddele saam en voeg dit afwisselend met die melk by die suikermengsel. Voeg ook die vanieljegeursel en grondboontjies by. Meng goed. Klits die eierwitte styf en vou dit by die mengsel in. Giet dit in die voorbereide tertbord. Plaas in 'n bak en maakdit halfvol met kookwater. Bak 45-55 minute lank of tot goudbruin van bo en totdat die eiervlamengsel gestol is. Bedien warm met vla. Genoeg vir 6-8 mense.

17. BRANDEWYNPOEDING MET SOUS:

5 ml koeksoda -
125 g ('n halwe pakkie) ontpitte dadels, fyngekap
100 g glanskersies, gehalveer
250 ml geelsuiker
375 ml koekmeel
5 ml bakpoeier

250 ml kookwater –
125 g droëvrugte-koekmengsel
125 g botter of margarien –
2 eiers
'n knippie sout –
100g pekan- of okkerneute, grof gekap

Sous:

375 ml suiker -
15 ml botter
190 ml brandewyn

250 ml water –
5 ml vanieljegeursel –

Stel die oond op 140 °C. Spuit of smeer 'n vuurvaste bak van 35 cm x 22 cm x 5 cm. Los die koeksoda in die kookwater op en giet oor die dadels. Roer deur en laat afkoel. Roer die koekmengsel en kersies by. Hou eekant. Klits botter en geelsuiker saam tot romerig en klits eiers een-een by. Sif die koekmeel, sout en bakpoeier saam en roer geleidelik by eiermengsel. Voeg neute en laastens afgekoelde dadelmengsel by. Meng goed. Skep in voorbereide bak en bak sowat 50 — 60 minute. Maak intussen die sous wat dadelik oorgegiet moet word sodra die poeding uit die oond kom.

Vir die sous:

Meng suiker met water, bring tot kookpunt en prut sowat 5 minute. Haal van stoof af. Voeg die res van die bestanddele by en giet oor warm poeding sodra dit uit die oond kom. Dien op met geklopte room.

18. AARBEI EN NEUT FRUMMELPOEDING:

200g brosbroodbeskuitjies
50g botter

100g haselneute, liggies gerooster
250g vars aarbeie

Voorverhit die oond tot 200C. Meng die beskuitjies, haselneute en botter in 'n voedselverwerker tot dit soos growwe broodkrummels lyk. Sit die aarbeie in 'n oondvaste bak. Sprinkel die koekie en neutmengsel daaroor en bak vir 10 minute of tot die aarbeie sag is. Sit voor met room of roomys.

19. KRUMMEL-KAASKOEK:

180 g koekmeelblom
25 g strooisuiker
25 g margarien
50 ml loutwarm water.

2 ml sout
10 g droëgis
1 groot eier, geklits

Vulsel :

75 g margarien
35 ml koekmeelblom
5 ml gerasperde lemoenskil
75 g pitlose rosyne.

75 g strooisuiker
2 groot eiers, geklits
250 g gladde maaskaas

Bolaag

90 g koekmeelblom
1 ml sout
40 g margarien, gesmelt.

25 g suiker
1 ml fyn kaneel;

Meng die meel, sout en suiker saam. Voeg die droëgis by en meng. Vryf die margarien, met die vingerpunte, in die meel in. Voeg die geklitste eier en genoeg loutwarm water by om 'n gladde deeg te vorm. Knie die deeg goed vir 10 minute tot glad en elasties. Plaas die deeg op 'n liggies meelbe strooide oppervlak, bedek met gesmeerde plastiek en laat vir 15 minute om te rus. Berei die vulsel deur die margarien en suiker saam te

klits, tot lig en romerig. Voeg die meel en geklitste eier geleidelik by en klits goed na elke byvoeging. Vou die gerasperde lemoenskil, maaskaas en rosyne by die eiermengsel tot glad en plaas eenkant. Berei die bolaag deur die meel, suiker, sout en kaneel saam te meng en vryf dan die gesmelte margarien by die meelmengsel in. Knie die deeg af en druk die deeg liggies oor die bodem van 'n 1,5 liter gesmeerde tertbak. Plaas die voorbereide vulsel bo-op die deeg en sprinkel die bolaag bo-oor. Bedek met gesmeerde plastiek en laat op 'n warm plek om te rys tot dubbel die volume vir sowat 35 tot 40 minute. Bak in 'n voorverhitte oond by 180 C vir 35 tot 40 minute.

20. AMANDEL EN FRAMBOOS POEDING:

1 pakkie framboosjellie	250ml koue water
250ml warm water	1 eetlepel suurlemoensap
knippie sout	250ml room
¼ koppie fyngekapte amandels	

Los die jellie in die kookwater op. Voeg die koue water, suurlemoensap en sout by. Verkoel totdat die mengsel dik maar nog sag is. Klits totdat dit lig en skuimerig is. Klop die room en voeg saam met gekapte amandels by die jellieskuim. Gooi in uitgespoelde poedingvorm en laat stol. Keer uit en versier met geklopte room en kruisement.

Sunshine Pie

*A pound of patience, you must find, Mixed well with loving words, so kind
Drop in 2 pounds of helpful deeds, And thoughts of other people's needs.
A pack of smiles, to make the crust, Then stir and bake it well you must.
And now, I ask that you may try, The recipe of Sunshine Pie.*

21. GEMMER TERT:

KORS:

65ml wit margarien gesmelt	200g gemmerbeskuitjies, verkrummel
----------------------------	------------------------------------

VULSEL:

40ml goue stroop	40ml gemmerstroop
300ml vlapoeier	40ml vlapoeier, aangemaak met
125ml styf geklitste room	75ml water
15ml gelatien, geweek in 25ml water	4 ingelegde gemmerstukke gekap

Meng die margarien en beskuitjiekrummels. Voer 'n gesmeerde tertbord met 'n deurnee van 200mm uit met die beskuitjiekrummels en bak die kors 10 minute lank in 'n voorverhitte oond by 180C. Verhit die goue stroop, gemmerstroop en 300ml water tot kookpunt. Verhit dit. Voeg die vlapoeierpasta by die stroopmengsel en roer aanhoudend totdat die mengsel prut. Giet 'n klein bietjie van die warm vla-stroop-mengsel in die kastrol en roer dit totdat die mengsel weer prut. Voeg die gemmerstukkies by en laat die mengsel effens afkoel. Skep die vulsel in die gaar tertkors en verkoel dit in die yskas tot gestol. Versier met roomrosies.

22. GESTOLDE PIESANGPOEDING:

(Die poeding stol stadig, maak liefsvorige aand)

750ml water	200ml suiker
3 groot piesangs, geskil	5ml suurlemoensap
80g suurlemoenjellie	3 eiers, geskei

Verhit water en suiker tot kookpunt. Druk piesangs fyn en meng met suurlemoen sap. Roer by suikerwater, verhit en kook 1-2 minute. Haal van stoof af en laat effens afkoel. Voeg jelliepoeier by en roer tot gesmelt. Klits eiergele goed, voeg by en laat goed afkoel tot mengsel net-net dik raak. Klits eierwitte tot styf en vou in piesang mengsel in. Gooi in poedingbak en laat stol in yskas. Sit voor met roomys of vlasous.

23. GOUE BROOD EN BOTTERPOEDING:

4 koppies broodkrummels
4 eiers, wit en geel geskei
appelkooskonfyt
1 teelepel kaneel
4 eetlepels suiker

4 koppies melk
2 eetlepels botter
1 koppie suiker
½ teelepel sout

Klits die geel van eiers en voeg suiker, melk, sout en kaneel by. Gooi melkmengsel oor brood in 'n gesmeerde vuurvaste bakskottel. Sit klein blokkies botter bo-op. Bak in 'n matige oond (180C) tot ligbruin. Haal uit. Smeer appelkooskonfyt liggies bo-op. Klop die wit van eiers styf met 4 eetlepels suiker en smeer oor die konfyt. Bak dit weer in 'n matige oond tot die skuim bo-op goudbruin is. Bedien warm met vla.

24. HEAVENLY DELIGHT

12 malvalekkers
2 gerasperde appels
3 eierwitte
1 blikkie grenadellamoës
175ml room

½ koppie gekapte neute
3 piesangs (fyn gesny)
½ pynappel (gekook)
1 suurlemoen se sap

Plaas gerasperde appels en fyn gesnyde piesangs in 'n bak en gooi die suurlemoen sap oor. Voeg pynappel en grenadellamoës by. Voeg gesnipperde malvalekkers en neute by die vrugte. Klop die room en voeg dit by die mengsel. Vou die styfgeklopte eierwitte in die mengsel en plaas in die yskas om koud te word.

*Bekommernis is soos 'n wiegstoel...Dit gee jou wel iets om te doen,
maar bring jou nêrens nie.*

25. HEUNINGKOEK POEDING:

½ koppie botter
4 eiers
½ koppie warm melk
1 teelepel vanielje geursel

1 koppie heuning of stroop
1 koppie meelblom
1 teelepel koeksoda

Meng suiker, meel en voeg die heuning/stroop by. Smelt botter, voeg melk en koeksoda by. Meng goed en voeg goed geklopte eiers, geursel en sout by. Bak in gesmeerde pan vir ongeveer 35minute by 180C of tot gaar. Bedien met vla of room.

26. OUTYDSE SOUSKLUITJIES:

KLUITJIES:

250 ml koekmeelblom
2 ml sout
1 eier

10 ml bakpoeier
50 ml margarien / botter
100 ml melk

SOUS:

500 ml kookwater
kaneelsuiker

25 ml margarien / botter

Sif droë bestanddele saam. Vryf 50 ml margarien in tot mengsel soos broodkrummels lyk. Klits eier en melk saam, roer by meelmengsel in en meng tot 'n sagte deeg. Voeg nog melk by indien nodig. Verhit water en 25 ml margarien tot kookpunt. Skep lepelsvol deeg in kokende water. Sit deksel op en laat kook 15 minute. Moenie deksel oplig terwyl kluitjies kook nie.

Skep kluitjies met 'n gleuflepel uit in 'n diep opskepskottel. Strooi kaneelsuiker oor. Kook water waarin kluitjies gaar gemaak is weer. Voeg kaneelsuiker by en giet oor kluitjies. Jy kan nog water byvoeg indien nodig.

27. GRENADILLA YSKASTERT:

1 blik 410g Ideal melk
1 blik grenadellamoës
1 pakkie (200g) Tennis beskuitjies
1 kop. kookwater

½ kop. strooisuiker
1 pakkie lemoenjellie

Maak jellie aan met kookwater en laat afkoel. Klop verkoelde melk tot styf. Vou suiker geleidelik by. Klop goed. Vou moes en jellie by. Klop tot romerig. Pak laag beskuitjies en gooi laag vulsel. Herhaal tot klaar. Rasper beskuitjies en strooi bo-oor. Plaas in yskas.

28. PIENK POEDING:

250 ml room
1 pakkie aarbeï jellie
250g maaskaas
1 pakkie tennisbeskuitjies
1 eetlepel vlapoeier

500 ml aarbeï jogurt
397g kondensmelk
1 pakkie aarbeï instant poeding
botter
1 koppie warm water

Klits room styf en voeg kondensmelk, jogurt en maaskaas by. Voeg droë instant poeding by. Meng goed deur. Verkrummel tennis beskuitjies met botter. Plaas in bak as kors. Voeg mengsel in bak.

Begin eers met die volgende stappe as die tert gestol het. Maak jellie aan met 1 koppie warm water. Voeg vlapoeier by. Kook in mikrogolf tot gaar. Gooi oor gestolde tert

'n Goeie man in 'n huwelik maak of hy doof is..'n Goeie vrou maak of sy blind is.

29. KARRINGMELK POEDING:

1 koppie suiker
3 eiers goed geklop
3 koppies karringmelk (500ml karton)
1 teelepel bakpoeier

4 eetlepels botter
1 koppie bruismeel
1 koppie melk
kaneel

Room botter en suiker goed tot lig en donsig. Klop eiers deeglik en voeg by. Sif meel, sout en bakpoeier saam en roer in mengsel. Roer karringmelk en melk geleidelik by. Gooi slap mengsel in gesmeerde bakskottel of bak. Bak 1 uur in 'n mattige oond, vooraf verhit tot 180°C. Strooi kaneel oor poeding as dit afgekoel is. Bedien met ingelegde vrugte.

30. KERSFEES DROOMPOEDING:

1 pakkie aarbeïjellie
1 blik ingedampte melk
250ml gesnipperde kersies
1½ koppie water
vars aarbeie

1 pakkie lemoenjellie
125ml wyn
4 eierwitte
250ml gekapte okkerneute
room

Plaas ingedampte melk oornag in die yskas. Los die jellie op in 'n koppie kookwater en voeg nog ¾ koppie koue water by. Laat goed koud word. Voeg die wyn by die jellie. Klits die ingedampte melk tot styf en voeg die jellie by. Klits die eierwitte goed en vou dit by die poeding in. Voeg die neute en kersies by en meng goed. Gooi in 'n poedingbak en plaas in yskas om te stol. Versier met geklopte room en aarbeie.

31. CHOCOLATE MOUSSE:

100g donker sjokolade
3 eetlepels Nesquick/Milo
2 eetlepels suiker

2 eiers
200ml room

Breek die sjokolade. Bedek sjokolade met kookwater en los om te smelt. Meng suiker met eiergeel. Meng nesquick/milo met suiker. Meng eierwit met 'n knippie sout. Meng room tot styf. Gooi die kookwater van die sjokolade af. Meng die nesquick/milo met die sjokolade. Meng saam met die room en voeg eierwit by. Los in yskas vir ten minste 6 ure. Genoeg vir 4 persone.

32. SPESIALE APPELTERT:

3 eetlepels sagte botter
3 geklitste eiers
1 koppie koekmeel
knippie sout
250ml room

1 koppie strooisuiker
¼ koppie melk
1 teelepel bakpoeier
blikkie tertappels

Meng botter en strooisuiker goed. Meng eiers en melk saam. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Meng meel met bottermengsel. Plaas appels in deeg. Strooi kaneel oor en bak by 180°C vir 45 minute. Kook stroop van suiker en room. Gooi oor gaar tert. Steek met vurk sodat room goed kan inloop. Bedien met styfgeklopte room of koue vla.

Vriendskap is soos die natuur. Soms waai ons by mekaar verby sonder om te stop en te vra hoekom die ander so verkreukeld lyk. Die lewe se wind dra ons weg met die oppervlakkige "goed dankie" en "Sien jou later". Soms sien ons eers baie later die rypskade aan die ander se brose binneste en wonder ons hoekom het ons nie lankal gevra nie. Soms sien ons net die lentekleur raak op 'n gesig en is ons nie eers bewus van die wurm wat aan sy/haar binneste vreet nie.

33. OUTYDSE ASYNPOEDING:

Sous
500 ml water
125 ml asyn

500 ml suiker

Deeg
30 ml botter
2 eiers
5 ml koeksoda
1 ml sout
30 ml appelkooskonfyt

125 ml strooisuiker
375 ml koekmeelblom
10 ml gemmer
2 ml neutmuskaat

Verhit die bestanddele vir die sous saam tot kookpunt. Laat prut vir 5 minute en laat afkoel. Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondbak van 26 cm met botter. Verroom die botter en suiker tot lig en romerig. Klits die eiers een vir een by. Sif die droë bestanddele saam en roer dit by. Roer die appelkooskonfyt by tot goed gemeng. Skep in die gesmeerde bak en giet die afgekoelde sous bo-oor. Bak vir 30-40 minute tot goudbruin. Sit voor met vla of roomys.
Genoeg vir ses mense.

34. LEMOENPOEDING:

'n Effense variasie op die bekende Japie-se-gunsteling. Dié poeding het 'n fyn koeklagie bo-op en baie sous onder-in.

2 eiers, geskei	250 ml suiker
100 ml koekmeelblom	250 ml melk
180 ml lemoensap	15 ml fyn marmelade
Fyngerasperde skil van 1 lemoen	30 ml gesmelte botter of margarien

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondbak van 20 cm met botter. Klits die eiergele en suiker baie goed tot lig en dik. Voeg die meel en melk by en roer tot gemeng. Voeg die lemoensap, marmelade, skil en gesmelte botter of margarien by. Klits die eierwitte tot stywe punte vorm en vou in. Skep in die gesmeerde bak en plaas in die groter oondbak. Vul met water tot driekwart vol. Bak vir 45 minute tot goudbruin. Laat effens afkoel en sit voor. Genoeg vir 4-6 mense.

35. PYNAPPELPOEDING:

Dié poeding vorm 'n romerige laag onder-in en koek bo-op. Ek maak graag 'n dun vla van klappermelk hierby, dan het die poeding 'n egte tropiese geur.

80 ml bruismeel	2 ml sout
125 ml strooisuiker	2 eiers, geskei
125 ml melk	15 ml suurlemoensap
100 ml fyn pynappel	80 ml pynappelsap

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondbak van 22 cm met botter. Sif die meel, sout en strooisuiker saam. Klits die eiergele saam met die res van die bestanddele tot gemeng en voeg by die droë bestanddele. Klits tot gemeng. Klits die eierwitte tot sagte punte vorm en vou in. Giet in die gesmeerde bak en plaas in 'n groter oondbak wat half vol water gemaak is. Bak vir 45 minute tot goudbruin. Genoeg vir 4-6 mense.

WONDERFUL MOTHER.

*God made a wonderful mother, A mother who never grows old;
He made her smile of the sunshine, And He moulded her heart of pure gold;
In her eyes He placed bright shining stars, In her cheeks fair roses you see;
God made a wonderful mother, And He gave that dear mother to me*

36. FLUWEELPOEDING:

125 ml suiker	2 ml sout
180 ml koekmeelblom	1 liter volroommelk
4 eiers, geskei	60 ml botter
5 ml vanieljegeursel	45 ml louwarm appelkooskonfyt
60 ml strooisuiker	

Meng die suiker, sout en koekmeelblom. Verhit die melk tot net onder kookpunt. Giet 'n bietjie daarvan oor die meel-en-suikermengsel en meng goed. Giet terug by die warm melk en verhit stadig oor lae hitte terwyl geroer word tot verdik. Klits die eiergele en giet die warm melkmengsel daaroor. Meng goed en voeg die botter en vanieljegeursel by. Giet in die voorbereide oondbak en bak vir 40 minute teen 160C. Smeer die appelkooskonfyt oor. Klits die eierwitte tot stywe punte vorm en voeg die strooisuiker lepelsgewys by. Klits tot dik en blink. Skep op die poeding en smeer met agterkant van 'n lepel tot die hele poeding bedek is. Bak vir 'n verdere 10-15 minute tot die punte liggoudbruin is. Sit warm voor met dun vla.

37. SJOKOLADE TERT:

Meringue

6 eierwitte	250 ml strooisuiker
6 eiergele	50 ml kakao
3 ml sout	

Vulsel

2 pakkies (90 g elk) kitspoeding, vanieljegeur	250 ml room
500 ml melk	

Bolaag

300 g sjokolade, gesmelt	75 ml water
75 ml brandewyn	50 ml botter

Vir die meringue:

Stel die oond op 160°C. Klop die eierwitte tot sagte punte vorm. Klop die strooisuiker geleidelik by. Klop die eiergele, kakao en sout en voeg by. Skep die mengsel in 'n gesmeerde tertbak van sowat 320 mm x 180 mm en smeer plat. (Dis is nogal 'n dik laag, maar die vulsel druk dit uiteindelik platter.)

Plaas die meringue in die voorverhitte oond en bak sowat 40 minute.

Vir die vulsel:

Klop al die bestanddele saam tot styf en giet die mengsel in die afgekoelde meringuekors.

Vir die bolaag: Meng al die bestanddele saam en smeer die mengsel eweredig oor die vulsel.

*Smiling is infectious, You catch it like the flu,
When someone smiled at me today, I started smiling too.*

*I passed around the corner, And someone saw my grin,
When he smiled I realized, I'd passed it on to him.*

*I thought about that smile, Then realized its worth,
A single smile, just like mine, Could travel round the earth.*

*So, if you feel a smile begin, Don't leave it undetected.
Let's start an epidemic quick, And get the world infected.*

38. KOFFIE-EN-AMARULA-NAGEREG:

So lig soos 'n soufflé en absoluut heerlik!

20 ml koffiepoeier	125 ml kookwater
300 g malvalekkers	1 blik (410 g) verkilde, ingedampte melk
30 ml Amarula-room	125 ml gekapte neute

Los die koffie in die water op. Giet in groterige kastrol en plaas die malvas daarin. Laat eenkant tot die lekkers feitlik heeltemal gesmelt is. Klits intussen die koue melk tot styf. Roer die koffie-malvamengsel deur om seker te maak dat al die lekkers opgelos is. Roer die mengsel dan by die styfgeklitste melk in. Voeg Amarula en neute by en roer deur. Skep in individuele glase of in 'n groot bak. Plaas in yskas om te stol. Dien op met room en enige vars vrugte na keuse.

39. SUURLEMOEN YSKASTERT:

1 blikkie kondensmelk
1,5 liter vla (lekker dik aangemaak met
genoeg suiker om dit soet te maak)

1 koppie suurlemoensap
1 pakkie tennisbeskuitjies .

Meng die kondensmelk met die suurlemoensap. Pak 'n ry tennisbeskuitjies onder in 'n vierkantige glas/platiek bak. Giet helfde van die vla oor en laat 'n rukkie afkoel, giet nou weer die helfde van die kondensmelk mengsel oor, en smeer eweredig oor vla. Pak weer 'n ry tennisbeskuitjies en giet die res van die vla daaroor, laat weer bietjie afkoel. Gooi nou die res van die kondensmelk mengsel oor die vla eweredig gesmeer en krummel 'n paar fyngemaakte beskuitjies bo-oor. Plaas in yskas en laat stol.

40. MISSISSIPI MUD PIE:

250g botter
180ml suiker
375ml warm water
60ml kakao
5ml vanielje geursel

15ml brandewyn of whiskey
250g donker sjokolade, fyn gekap
375ml bruismeel
2 ekstra groot eiers

Voorverhit die oond tot 180C. Bespuit 'n 22cm koekpan met kleefwerende kossproei. Smelt die botter oor lae hitte in 'n kastrol. Voeg die brandewyn, suiker, sjokoladestukkies en water by. Roer totdat die sjokolade net gesmelt en die mengsel glad is. Sif die bruismeel en kakao saam en klits dit stadig by die sjokolade-mengsel in. Voeg die eiers en vanielje geursel by en klits tot gemeng. Skep in voorbereide koekpan en bak 40-45 minute lank of tot die toetspen skoon uit die middel van die koek kom. Laat 15 minute in pan en keer uit. Sit warm of koud voor saam met room en bessies. Lewer 1 medium koek.

41. MA SE PAMPOENTERT:

600g gaar pampoen
3 eiers, geskei
fyn kaneel

410g-blik kondensmelk
5ml gemmer

Meng pampoen, kondensmelk, gemmer en geel van eiers saam. Voeg geklitste eierwit laaste by, meng en gooi in gesmeerde tertpan en bak ongeveer 30 minute lank teen 180C. Strooi fyn kaneel oor sodra tert uit die oond kom.

**Dit is nutteloos om iewers heen te loop om te gaan preek,
tensy jy preek waar jy loop. -Franciscus van Assisi**

42. BESKUITJIE STRUIF:

1 pakkie aarbei jelliepoeier
250 ml kouewater
1 pak beskuitjies 200g
1 blik 410g vrugtekelkie gedreineer

250 ml kookwater
1 blik karamel kondensmelk
500 ml vlasous
125 ml neute (pekan)

Los die jelliepoeier in die kookwater op. Voeg die koue water by en meng. Gooi in biedjie van die jellie in 'n diep glasbak met 'n volume van 1.5 L. laat dit in die koelkas stol. Laat die oorblywende jellie afkoel totdat dit dik is, maar nie gestol nie. Smeer 'n dik laag karamelkondensmelk op die beskuitjies. Plaas 'n laag beskuitjies op die gestolde jellie in die bak. Gooi 'n laag vlasous oor. Skep van die vrugte daarop en strooi van die neute oor. Bedek dit met 'n laag jellie. Herhaal die lae totdat al die bestanddele opgebruik is. Plaas die beskuitjiestruif in die koelkas sodat die jellie kan stol. Dien dit yskoud op. Roomys of geklitste room smaak lekker hierby.

43. PLAIN JANE SE WARM SJOKOLADE POEDING:

60 ml botter gesmelt	180ml suiker
1 eier	5ml vanielje essens
250ml meelblom	22.5ml kakao
3ml sout	10ml bakpoeier
180ml melk	250ml kookwater
250ml bruinsuiker	30ml kakao

Room die botter en suiker. Voeg die gekliteste eier en vanielje essens by. Sif die meelblom, kakao, sout en bakpoeier saam. Voeg dit om die beurt Met die melk by die bottermengsel. Skep die mengsel in n diep gesmeerde oondskottel. Meng die kookwater, suiker en kakao en kook vir drie minute lank. Gooi oor die Deeg in die oondskottel. Bak by 180C vir 30 minute lank.

44. BROOD EN BOTTERPOEDING:

16-20 snye witbrood, 1-2 cm (1½ duim) dik	botter
8 eiers	2 koppies suiker
2 teelepels sout	4 liter melk
2 koppies rosyne	1 koppie fyn klapper
appelkooskonfyt	

Smeer die brood dik met botter. Rangskik die snye met die gesmeerde kant na onder in 'n gesmeerde pan, konfyt kan of bo-op gesmeer word aan nie gesmeerde kant of kan in klontjies oral gesit word. Klits die eiers en voeg die suiker, sout en melk daarby. Strooi die rosyne of klapper tussen die snye brood. Gooi die melkmengsel oor die brood en laat dit 30 minute lank staan. Sit die deksel van die bakskottel op en bak by 'n matige koel oond by 160C. Verwyder die deksel na die eerste halfuur en bak totdat die poeding bo-op mooi bruin is. Bedien met vlasous.

PENNY'S FROM HEAVEN

I found a penny today. Just laying on the ground, But it's not just a penny, This little coin I've found. Angels put them there.

That's what my Grandpa told me, He said Angels toss them down
Oh, how I loved that story. He said when an Angel misses you.

They toss a penny down, Sometimes just to cheer you up. To make a smile out of your frown. So don't pass by that penny. When you're feeling blue, It may be a penny from heaven, That an Angel's tossed to you.

45. TROPIESE VLASKYWE:

1x 200g Cream Crackers	5x250ml melk
50ml botter of margarien	250ml suiker
125ml koekmeelblom	125ml mielieblom
50ml vlapoeier	knippie sout
3 eiers geskei	125ml koue water
vanielje geursel	

Pynappellaag:

250ml suiker
440g fyn pynappel, gedreineer & deur sif gevryf

Glansversiersel:

300ml versiersuiker, gesif

25ml vars suurlemoensap

50ml kookwater

Rangskik die helfte van die beskuitjies in 'n gesmeerde vierkantige tertbak. Verhit melk, botter en suiker oor lae hitte tot die suiker opgelos is. Verhoog die hitte en roer tot die mengsel kookpunt bereik. Meng meel, mielieblom, vlapoeier en sout. Klop eiergele en water, roer by die droë bestanddele en meng goed. Roer 'n bietjie van die melkmengsel daarby, meng goed en skep die eiermengsel by die res van die melkmengsel. Verhit oor matige hitte en klop tot die mengsel verdik. Verwyder van hitte en geur met vanielje geursel. Laat effens afkoel, klits eierwitte styf en vou liggies by die vlamengsel in. Skep die mengsel oor die beskuitjies, smeer gelyk en pak die orige beskuitjies bo-op die vla mengsel sodat die boonste laag beskuitjies oor die onderste laag pas. Laat in yskas om heeltemal styf te word.

Pynappellaag:

Verhit die suiker, 25ml water en die suurlemoensap, roer tot al die suikerkristalle opgelos is en kook tot sagtebal stadium. Roer pynappel by en kook 5 minute. Vryf die mengsel deur 'n sif en smeer oor die beskuitjies. Laat in yskas tot gestol.

Glansversiersel:

Meng versiersuiker en kookwater en smeer oor pynappellaag. Laat in koelkas totdat die glansversiersel geset het. Sny in skywe.

46. GEBAKTE RYSPOEDING:

125 ml kortkorrel- of Basmati-rys	500 ml volroommelk
250 ml room	30 ml suiker
2,5 ml fyn neutmuskaat	5 ml gerasperde suurlemoenskil
30 ml fyn appelkooskonfyt	30 ml suiker

Mikrogolf die rys, melk en room 25 minute saam in 'n bedekte bak by HOOG (100 %). Roer af en toe tot romerig. Voeg die suiker, neutmuskaat, suurlemoenskil en appelkooskonfyt by. Roer om deeglik te meng. Skep die rysmengsel in 6 bakkies, maak gelyk en sprinkel 'n teelepel suiker oor elk. Plaas onder 'n warm rooster tot gekaramelliseer. Sit warm of koud voor met appelkoosous.

Vrugtevariasie:

Voeg 250 ml gedreineerde, ingemaakte vrugteskyfies by ná die suiker bygevoeg word.

47. FLAN DE COCO:

62.5ml suiker	25ml water
3 eiers, geskei	410g ingedamppte melk
397g kondensmelk	165ml klapper
knippie sout	2.5ml vanielje geursel

Verhit die oond tot 180C. Smeer 'n broodpannetjie. Verhit die suiker en water en kook tot houtkleurige karamel. Gooi in die pannetjie. Klits die eierwitte tot styf. Klits die eiergele tot goed gemeng en voeg dan die ingedamppte melk, kondensmelk, klapper, sout en vanielje by. Meng goed. Vou die eierwitte liggies in. Gooi die mengsel op die karamel in die pannetjie. Plaas die pannetjie in 'n oondpan wat met 3cm water bedek is. Bak vir 30 minute. Haal uit. Laat heeltemal koud word en bedien.

'n Valse vriend is soos 'n skaduwee. As die son verdwyn, loop hy nie mee.

48. PIESANGFLUWEEL NAGEREG:

100ml koekmeelblom	50ml kakao
60ml botter of margarien	600ml melk
100ml suiker	5ml rumgeursel
200g Tennisbeskuitjies, gekrummel	6 piesangs, in skyfies gesny
200ml room	25ml suiker
sjokolade vermicelli en kersies vir versiering	1ml vanieljegeursel

Meng die koekmeelblom en kakao. Smelt die botter of margarien en roer die koekmeelblom en kakaomengsel in. Laat dit 2 minute lank kook. Voeg die melk by en laat dit kook totdat dit verdik. Geur dit met suiker en rumgeursel. Laat die kakaomengsel afkoel. Pak lae beskuitjiekrummels, piesangs en afgekoelde sjokoladesous in nageregbak. Klits die room tot styf en vou die suiker en vanieljegeursel in. Versier die nagereg met room, sjokolade vermicelli en kersies, wanneer afgekoel.

49. PEER EN ROOMKAASLEKKERNY:

125ml roomkaas
425g peerheltes, gedreineer, behou stroop
10ml suurlemoensap

50ml okkerneute, gekap
30ml aarbeikonfyt
5ml mielieblom (Maizena)

Meng die roomkaas en okkerneute en voeg 15ml van die peerstroop by. Skep die mengsel in 3 of 4 peer heltes, afhange van hoeveel in die blik was. Plaas die ander heltes bo-op. Verhit die konfyt en voeg die suurlemoensap daarby. Giet die mengsel deur 'n sif, spoel die kastrol uit en skep die konfyt mengsel terug in die kastrol. Meng die mielieblom met 'n bietjie water om 'n gladde pasta te maak en voeg dit by die konfyt mengsel. Roer dit aanhoudend oor lae hitte totdat die mengsel verdik en verhelder. Giet die sous oor die pere en bedien dit dadelik.

50. MOKKA FUDGE POEDING:

75ml sagte margarien
1 eier
40ml kakao
50ml bruinsuiker

Sous:

300ml sterk warm koffie
50ml strooisuiker

75ml strooisuiker
125ml bruismeel
25ml kitskoffiepoeier
125ml gekapte okkerneute

25ml kakao

Klop die botter en strooisuiker tot romerig. Klop die eier by. Sif meel, kakao en koffiepoeier by en meng goed. Skep in 'n gesmeerde oondvaste bak en sprinkel bruinsuiker en neute oor.

Sous: Meng die sousbestanddele en skep dit oor die deegmengsel in die bak. Bak 50-60 minute in 'n voorverhitte oond by 180°C. Sit warm voor met geklopte versoete room.

51. OUMA CRUYWAGEN POEDING:

2 eiers
37.5ml meelblom
2¼ koppies melk
12.5ml botter
stroop of enige bessiekonfyt

37.5ml suiker
1ml sout
2 stukkies pypkaneel
'n bietjie gerasperde neut

Klits die eiers en die suiker saam en roer die meelblom daarin. Voeg die sout by. Kook die melk en gooi dit kokend op die mengsel. Roer aanhoudend. Gooi dit in 'n gesmeerde oondskottel, voeg die pypkaneelstukkies by en sit klontjies botter bo-op. Rasper 'n bietjie neut bo-oor. Bak omtrent 30 minute lank in 'n matige oond by 180C. Dien dadelik op met stroop of enige bessiekonfyt.

Die verste reis wat 'n mens kan maak, is van mens tot mens, deur die hart.

52. PATATBALLETTJIES IN GEMMERSTROOP:

500g patats, geskil en in stukke gesny
60ml sagte bruinsuiker
50g gemmerstukke, in stroop ingemaak
olie vir diepvat braai
30ml heuning

175ml semolina
125ml gemengde sitruskil, opgekap
sesamsaad om in te rol
50ml gemmerstroop

Kook die patats sag, dreineer goed en druk fyn. Voeg die semolina en bruinsuiker geleidelik by en meng goed. Kap die gemmerstukke fyn. Voeg die gemmerstukke en sitruskil by die patatmengsel. Skep teelepelsvol in sesamsaad en rol tot heeltemal bedek met die saad. Braai 'n paar op 'n slag in verhitte olie tot ligbruin buite om en gaar van binne. Dreineer op handdoekpapier. Meng die gemmerstroop en heuning en verhit effens. Dien die bolletjies warm op saam met die stroop. Geklopte room smaak ook lekker hierby.

53. VERMICELLI-POEDING:

200g vermicelli
125ml melasse
5ml fyn gemmer
100ml rosyne

knippie sout
500ml klappermelk
20ml botter
100ml kasjoeneute

Kook vermicelli in water tot net sag. Voeg die sout, melasse, gemmer en klappermelk by. Laat prut tot sag en tot die melk bykans heeltemal geabsorbeer is. Smelt botter en roerbraai die rosyne en neute daarin tot die neute effens bruin is. Sprinkel oor die poeding en sit loutwarm voor.

Lewer 6-8 porsies.

54. AMARETTO-KAASKOEK:

Kors

1 pakkie Nutticrust-koekies
62 ml gesmelte botter

83 ml amandels
20 ml amandellikeur.

Meng al die bestanddele en druk korsbestanddele in 'n losboompan met 'n deursnee van sowat 22 cm. Plaas in vrieskas terwyl daar voortgegaan word om die vulsel te meng. Voorverhit oond tot 160 C.

Vulsel

500 ml ongegeurde joghurt
4 eiers
250 ml suiker

250 g room
83 ml amandellikeur
1 ml sout.

Meng al die bestanddele vir vulsel. Klits 'n paar minute tot goed gemeng. Gooi in 'n voorbereide kors. Bak vir 1 uur. Skakel oond af. Laat kaaskoek afkoel in oond met die deur effens oop. Laat staan kaaskoek vir sowat 8 uur om geur en smaak te verbeter.

55. MARSHMALLOW VERRASSING:

250ml room
250ml malvalekkers fyn gesny
wyn of sjerrie
125ml suurlermoensap
2 eetlepels vlapoeier

1 pakkie Tennis beskuitjies
397g kondensmelk
12 kersies
500ml melk
1 blikkie grenadellamoës

Maak vlapoeier aan met 'n bietjie van die melk. Verhit die res van die melk en roer vlapoeier by. Kook tot dik en gaar. Voeg grenadellamoës by afgekoelde vla. Meng kondensmelk en suurlermoensap en klop tot dit styf is. Voeg gesnipperde malvalekkers by. Vou geklopte room by kondensmelk in. Pak 'n laag Tennisbeskuitjies wat in wyn gedoop is in 'n vierkantige poedingbak en gooi die helfte van die vlamengsel oor. Gooi die helfte van die kondensmelkmengsel oor en strooi die helfte van die gesnipperde kersies oor. Herhaal dieselfde volgorde en eindig weer met kersies bo op. Plaas in yskas om styf te word.

56. DOEKPOEDING:

5 koppies meelblom
5 eiers, geel en wit geskei
1½ koppie appelkooskonfyt
1 koppie botter
1 koppie suiker
½ teelepel sout

1 koppie ontpitte rosyne
1 koppie dadels
½ teelepel gerasperde neut
2 eetlepels koeksoda
½ koppie melk

Room botter en suiker saam en voeg die geklitste eiergele by. Voeg die appelkooskonfyt by. Snipper die dadels en voeg die rosyne by. Los die koeksoda op in die melk en gooi dit oor die vrugte. Voeg dit by die bottermengsel. Sif die droë bestanddele saam en voeg dit by die mengsel. Klop die eierwitte styf en vou dit in die mengsel in. Smeer 'n linnedoek met botter en sprinkel meelblom oor. Skep die mengsel daarin en bind die doek toe. Los egter genoeg spasie vir die poeding om te rys. Plaas die poeding in kokende water en plaas die deksel van die kastrol op. Stoom vir 3 uur lank. Bedien met 'n sous van jou keuse, maak 'n lekker wynsous smaak heerlik hierby.

57. INGEDAMPTE MELKPOEDING:

1 blik ingedampte melk (Ideal melk)
1 koppie kookwater

1 blik Caramel Treat kondensmelk
1 pakkie appelkoosjellie

Plaas die ingedampte melk oornag in yskas. Los die jellie op in die kookwater en laat afkoel. Klits die ingedampte melk tot styf en voeg die kondensmelk by. Voeg die jellie by en meng goed. Gooi in 'n poedingbak en plaas in yskas om te stol.

58. DANIEL SE TRIFLE:

1 gebakte Swissroll
1 pakkie framboosjellie (aangemaak en gestol)
1 pakkie lemmetjiejellie (aangemaak en gestol)
1 pakkie aarbeijellie (aangemaak en gestol)
2 stukke gemmer, in stukkies (wat in stroop lê)
3 stukke waatlemoenkonfyt, in stukkies
1 pak Romany Creams of klapperkoekies
``100's & 1000's''

4 koppies dik vla (louwarm)
3 groenvye, gekap in stukkies
2 koppies soetwyn (enige soort)
½ koppie gekapte okkerneute
500ml room, styf geklop
10 rooi kersies

Pak 'n deurskynende diep glashouer van bodem tot kant uit met dun gesnyde Swissroll-skywe styf teenmekaar. Giet die soetwyn oor die koek sodat dit deurnat is. Sny die gestolde jellie (al die soorte) in klein blokkies en meng dit. Skep 'n laag in bak, pak 'n paar Romany Creams op en gooi stukkies vye, waatlemoenstukke en gemmer bo-op. Gooi dan toe met vla lekker dik. Herhaal proses totdat alles klaar is. Versier met room en kersies en ``100's & 1000's''. Laat staan vir 10 uur voor eet.

59. LEMOENHEERLIKHEID:

26 malvalekkers
1 suurlemoen se skil
1 koppie room, geklop

¾ koppie water
3 lemoene se sap

Verhit die water in 'n dubbelkastrol en voeg lekkers by. Verhit tot die lekkers gesmelt is en laat afkoel. Voeg die sap en skil by. Voeg die geklopte room by. Plaas in die yskas om te stol.

Die Here sal wel my wense laat waar word - Al lyk dit nou so onmoontlik.

60. SKRIKKELJAARPOEDING:

110ml margarien
2 eiers (geskei)
10ml bakpoeier
375ml melk
100ml fyn appelkooskonfyt

125ml suiker
250ml ongesif afgemeet koekmeelblom
knypie sout
25ml strooisuiker

Stel die oond op 180C en smeer 'n vuurvaste skottel van 24cm in deursnee. Klop die maragrien en suiker saam tot romerig. Voeg die eiergele by en meng. Sif die koek meelblom, bakpoeier en sout saam en roer beurtelings met 75ml van die melk by die suikermengsel. Gooi die beslag in die bakskottel en bak vir 30 minute. Klits die eierwitte en strooisuiker saam tot styf, net voor die poeding uit die oond gehaal moet word. Haal die poeding uit en gooi die oorblywende melk bo-oor. Smeer die konfyt bo-op en bedek met die eierwit. Plaas terug in die oond en bak nog 'n paar minute tot die meringue verbruin. Sit warm voor. Lewer 6 porsies.

61. GEBAKTE GRENADILLA TERT:

KORS:

150g botter	250ml versiersuiker
2 groot eiers	500ml koekmeelblom
125ml fyn amandels	3ml fyn kaneel

VULSEL:

250ml room	110g grenadellamoos
25ml mielieblom	6 eiergele
125ml strooisuiker	125ml amandelsplinters

BOLAAG:

110g grenadellamoos	12.5ml mielieblom
---------------------	-------------------

KORS:

Meng botter en versiersuiker in voedselverwerker. Voeg eiers by en meng goed. Voeg meelblom, amandels en kaneel by, meng om bal te vorm. Haal uit, draai in kleefplastiek toe en sit in yskas vir 1 uur. Rol uit en voer 'n 220mm tertbord uit. Prik boom. Sit tertpan in yskas vir 20 minute. Voorverhit die oond tot 200C. Bak vir 12 minute, haal uit en laat afkoel.

VULSEL:

Meng room, grenadilla en mielieblom, verhit tot warm. Klits eiers en strooisuiker in boonste deel van dubbelkoker tot lig en skuimerig. Klits warm roommengsel by. Roer oor hitte tot dik. Gooi uit, koel af. Strooi amandels in tertdop, maar hou 'n paar eenkant vir versiering. Skep vlamengsel in tertdop.

BOLAAG:

Verhit die grenadellamoos en mielieblom tot begin verdik en skep bo-op. Versier met res van amandels. Bêre in yskas tot met opdiening.

62. PAVLOVA MET KARAMEL EN PIESANG:

MERINGUE:

8 ekstra-groot eierwitte	375ml strooisuiker
--------------------------	--------------------

VULSEL:

379g karamel kondensmelk	250ml room
60ml melk	60ml karamel-kitspoeding
125ml dik jogurt	6 ryp piesangs in skyfies gesny

Voorverhit die oond tot 130C en voer 2 bakplate met aluminiumfoelie. Bestuif met mielieblom. Klits eierwitte in groot glasbak tot styf maar nie droog nie. Voeg suiker lepelsgewys by terwyl dit aanhoudend geklits word. Hou aan klits totdat alle suiker opgelos is. Verdeel mengsel in 2 en vorm 2 sirkels, 20cm in deursnee op bakplate. Bak vir 10 minute lank, verlaag dan hitte na 110C en bak dan vir nog 'n verdere 55minute of totdat die meringue droog is of effens hol klink wanneer daarteen getik word. Verwyder uit die oond en laat afkoel. Klits karamel-kondensmelk, room, melk en kitspoeding vir vulsel saam tot goed gemeng. Vou jogurt in en plaas in yskas tot wanneer benodig. Skep op meringue en rangskik piesang bo-op.

63. LEMOEN FUDGE YSKASTERT:

200ml vars lemoensap	50ml Van der Hum-likeur
125g vingerbeskuitjies	200g melksjokolade, in blokkies gebreek
gerasperde skil van een lemoen	125ml room
30ml botter	50ml strooisuiker
10ml gelatien (gespons in 45ml water)	250ml room, ekstra
5ml vanieljegeursel	2 eierwitte

Meng lemoensap en likeur en giet in 'n vlak skottel. Doop vingerbeskuitjies hierin en rangskik die beskuitjies op die bodem van 'n tertbak. Drup enige vloeistof wat oorbly oor die beskuitjies. Smelt sjokolade, lemoenskil, room, botter en strooisuiker oor warm water of in die mikrogolfoond. Smelt gelatien en roer by gesmelte sjokolade. Laat effens afkoel. Dit sal dikker word, maar moenie wag tot dit stol nie. Klop room styf en vou saam met vanieljegeursel by sjokolademengsel. Was klitser en klop eierwitte styf. Vou ook by sjokolademengsel in. Gooi oor beskuitjies in tertbak en plaas in yskas tot gestol. Lewer 6-8 porsies.

64. PERE-VREUGDE:

1 eetlepel gelatien
3 eetlepels strooisuiker
¼ koppie koue water
5ml vanielje geursel
250ml room

250ml warm melk
250ml fyngemaakte pere
3 eiers, geel en wit apart
12.5ml suurlemoensap

Week gelatien in koue water. Klits eiergele en suiker goed en voeg die warm melk by. Verhit stadig en kook tot dit gaar is. Voeg die gelatien by en klop goed. Verwyder van hitte en voeg die geursel by. Meng pere en suurlemoensap en voeg dit by die warm mengsel. Laat afkoel. Vou styf geklopte eierwitte en geklopte room in. Gooi poeding in 'n vorm en plaas in yskas om te stol. Bedien met geklopte room.

65. PEPPERMENT-CRISP KARAMELTERT :

Die tert is vir diegene wat glo hulle kan nie bak nie. Dit is vreeslik maklik en vinnig om voor te berei en vind altyd groot byval.

1 x 380 g blik karamelkondensmelk
2 x 125 ml-sakkies Orley Whip
1 x 200 g-pakkie Tennis-beskuitjies

50 ml suurlemoensap
2 x 50 g-stafies pepermentsjokolade, gerasper

Meng karamelkondensmelk en suurlemoensap goed saam. Klits die Orley Whip tot styf en vou in die kondensmelkmengsel in. Smeer 'n langwerpige glasbak 20 x 30 x 5 cm, of bespuit dit met kleefwerende middel. Pak 'n laag beskuitjies op die boom van die bak en smeer 'n laag kondensmelkmengsel eweredig oor. Sprinkel gerasperde pepermentsjokolade oor. Herhaal die lae totdat die beskuitjies en kondensmelkmengsel op is, eindig met 'n laag gerasperde pepermentsjokolade. Plaas die tert in die koelkas.

66. PYNAPPEL CREMORA TERT:

500g Cremora melkpoeier
2x397g kondensmelk (verkoel)
12 Tennisbeskuitjies

250ml kookwater
250ml suurlemoensap
410g fyngemaakte pynappels

Los die melkpoeier in die kookwater op en verkoel vir 1 uur in die yskas. Roer die kondensmelk by en klits tot styf. Klits die suurlemoensap geleidelik by en roer die fyn pynappel deur. Pak beskuitjies in 'n plat reghoekige tertbord en giet die mengsel bo-oor. Plaas in die yskas tot stewig en versier met room indien verkies. Lewer 1 groot tert.

Wees net jouself! Niemand kan sy medemens iets skenk wat nie in hom is nie.

67. AARBEIROOM:

500g aarbeie
20ml gelatien
2 eierwitte
geklitste room en aarbeie vir versiering

200ml strooisuiker
50ml water
400ml room (geklits)

Sny aarbeie skoon, was en sny in skywe. Strooi strooisuiker oor en laat 30 minute staan sodat sappe kan trek. Puree in vermenger tot glad en giet in bak. Maak gelatien in water sag, los oor lae hitte op en roer oor aarbeipuree in. Hou eenkant totdat dit begin verdik. Klits eierwitte styf met 'n knippie sout en vou in saam met room. Giet in vorm en verkoel tot gestol. Keer uit vorm en versier met ekstra geklitste room en aarbeie. Lewer 8-10 porsies.

68. BEVRORE TUTTI-FRUTTI:

125 ml okkerneute, gekap
50 g glanskersies, gekap
12 malvalekkers, gekap
25 ml strooisuiker

410-g-blikkie peerhelftes, gedreineer
125 g dadels, gekap
250 g geroomde maaskaas
250 ml room, styf geklop

Meng neut, pere, kersies, dadels en malvalekkers. Verroom maaskaas en suiker. Voeg vrugte by. Vou room in. Giet in vorm, en bevries tot gestol. Haal uit vorm en versier soos verkies.

69. VESELPERSKE-GENOT:

6-8 veselperskes (mango's)
4-6 geel taaipitperskes
50ml suiker

1 groot blik lietsjies
1 klein papaja
100ml jenever of vars lemoensap

Skil die veselperskes en sny vleis in dun skyfies en plaas in groot bak, maar hou die vleis van 2 veselperskes eenkant. Dreineer die lietsjies en voeg by die veselperskes. Skil en ontpit die papaja en sny in skywe. Voeg by veselperskes en lietsjies. Plaas die vleis van die 2 veselperskes, 100ml van die lietsjiesstroop, suiker, jenever en 2 skywe papaja in versapper of voedselverwerker en verpulp. Gooi oor die vrugtemengsel en verkoel oornag. Bedien met roomys.

70. PYNAPPELKAASKOEK:

6 volkoring beskuitjies
10ml margarien gesmelt
125ml water
180ml gedreineerde pynappelsap
(voeg water by indien nodig)
1 eier, geskei
25ml suurlimoensap
5ml vanielje geursel

25ml water
37.5ml gelatien
250ml ingemaakte pynappelstukkies
375ml gladde maaskaas
170ml ricottakaas
60ml ongegeurde jogurt
120ml suiker
1ml sout

Meng beskuitjies, water en margarien. Sprinkel op bodem van pan. Week gelatien in water. Dreineer pynappel en hou sap. Kook pynappelsap. Verwyder van hitte. Roer gelatien by tot opgelos. Klits eiergele by maaskaas en ricottakaas. Roer alle bestanddele, behalwe eierwit, by maaskaasmengsel. Verkoel vir 1 uur. Klits die eierwitte tot sagtepuntstadium. Vou in by die maaskaasmengsel. Skep oor kors en versier met pynappelstukkies. Verkoel oornag.

Die liefde is soos masels.-Hoe ouer mens word, hoe erger tref dit mens.

69. WYNJELLIE MET KERSIES:

25ml gelatien
750ml droë witwyn
65ml Grand Marnier
2x5cn-repies elk suurlimoen en lemoenskil
400g bottel Morellokersies, gedreineer, ontpit

125ml koue water
125ml suiker
stukkies pypkaneel
6 heel naeltjies

Sprinkel die gelatien oor koue water en laat staan om te versag. Meng wyn, suiker, Grand Marnier, skil, kaneel en naeltjies in 'n kastrol vir 5 minute. Roer gelatien in tot opgelos. Syg deur in 'n bak en laat afkoel. As mengsel stroperig word, roer die kersies in. Spoel 'n 1.2l vorm met koue water uit. Gooi mengsel in en verkoel tot gestol. Keer uit op 'n opdienbord. Bedien met koue vla of roomys.
Lewer 6 porsies.

72. JOODSE KAASKOEK:

Kors:

¾ pakkie Marie beskuitjies, verkrummel 125g margarien, gesmelt
15ml suiker

Vulsel:

2x250g fyn maaskaas 125ml room
3 ekstra-groot eiers 200ml suiker
5ml vanielje geursel

Voorverhit die oond tot 180C. Meng beskuitjiekrummels, margarien en suiker. Druk dit met die agterkant van 'n metaallepel vas teen die wand en boom van 'n oondvaste tertbord met 'n volume van 1 liter. Meng die maaskaas, room, eiers, suiker en vanieljegeursel saam. Gooi dit in die krummelkors. Plaas in die oond en bak die kaaskoek vir 15 minute. Verlaag die temperatuur tot 150C. en bak dan vir nog 'n verdere 15 minute. Skakel die oond af, laat die oonddeur op 'n skrefie oop en laat die kaaskoek in die oond afkoel. Plaas dit daaraan in die koelkas om goed koud te word.

73. AARBEI KAASKOEK:

(Verspot maklik om te maak.)

KORS:

200g Tennisbeskuitjies, gekrummel 125g botter

VULSEL:

2x397g kondensmelk 2x250g gladde maaskaas
125ml suurlemoensap vars aarbeie vir bo-op

Smelt botter en roer beskuitjiekrummels by. Druk vas op die bodem van 'n losboom koekpan, 20 cm in deursnee. Klits al die bestanddele van die vulsel saam. Giet in kors en bak 15 minute lank by 180C. Laat behoorlik afkoel voordat dit uit die pangehaal word. Verkoel in yskas. Sny aarbeie in skyfies en pak bo-op tert.

74. PIESANG SAGO POEDING:

2 eetlepels sago 1 eetlepel botter
2 koppies melk 2 eetlepels suiker
2 eiers, wit en geel apart 500ml fyn piesangs

Kook die sago in die melk tot dit gaar is en voeg die botter en suiker by. Voeg die geklitste eiergele by en laat afkoel. Voeg die piesangs by en meng goed. Klop die eierwitte styf en voeg by. Bedien koud.

As jy in die nag nie kan slaap nie... praat met die Herder en hou op skape tel

75. GEBAKTE GRENADILLA TERT:

KORS:

150g botter 250ml versiersuiker
2 groot eiers 500ml koekmeelblom
125ml fyn amandels 3ml fyn kaneel

VULSEL:

250ml room 110g grenadellamoos
25ml mielieblom 6 eiergele
125ml strooisuiker 125ml amandelsplinters

BOLAAG:

110g grenadellamoos 12.5ml mielieblom

KORS:

Meng botter en versiersuiker in voedselverwerker. Voeg eiers by en meng goed. Voeg meelblom, amandels en kaneel by, meng om bal te vorm. Haal uit, draai in kleefplastiek toe en sit in yskas vir 1 uur. Rol uit en voer 'n 220mm tertbord uit. Prik boom. Sit tertpan in yskas vir 20 minute. Voorverhit die oond tot 200C. Bak vir 12 minute, haal uit en laat afkoel.

VULSEL:

Meng room, grenadella en mielieblom, verhit tot warm. Klits eiers en strooisuiker in boonste deel van dubbelkoker tot lig en skuimerig. Klits warm roommengsel by. Roer oor hitte tot dik. Gooi uit, koel af. Strooi amandels in tertdop, maar hou 'n paar eenkant vir versiering. Skep vlamengsel in tertdop.

BOLAAG:

Verhit die grenadellamoese en mielieblom tot begin verdik en skep bo-op. Versier met res van amandels. Bêre in yskas tot met opdiening.

76. JOGURT TERT

500 ml Jogurt (enige geur waarvan julle hou)
1 pak Tennis beskuitjies

1 blik kondensmelk
botter

Maak beskuitjies fyn vir kors en meng met gesmelte botter. Meng jogurt en kondensmelk goed. Gooi oor kors en sit in mikrogolfoond vir 4 minute op hoog. Sit in yskas vir ± 1½ uur.

77. KARMEL SUURLEMOEN TERT:

Deeg:

500 g koekmeel
250 g botterblokkies, by kamertemperatuur
2 klein of 1 groot eier

175 g versiersuiker
skil van een suurlemoensap, gerasper
vanieljeessens

Vulsel:

9 eiers
5 suurlemoene, skil van twee (gerasper)
sap van 5

400 g strooisuiker
250 ml dik room

Sif meel en versiersuiker. Vryf botter in. Maak dammetjie in meel en voeg suurlemoenskil en vanieljesessens by. Klits eiers en gooi in dammetjie. Maak deeg aan met vingers. Draai toe in plastiek en laat rus 30 minute lank in koelkas.

Maak intussen die vulsel.

Klop eiers, suiker, sap en skil tot goed gemeng. Vou room in. Haal deeg uit koelkas, laat staan 10 minute lank en rol uit. Voer losboom-koekpan met deeg uit. Laat 1 cm oor rand hang. Voer uit met foelie en pak goed met bakkersboontjies. Bak 10 minute lank by 100 C. Verwyder foelie en bak nog 10 minute lank. Gooi koue vulsel in warm tertdop en bak 30 minute lank by 120 C.

Voor opdiening:

Stel oond op rooster. Sif 50 g versiersuiker bo-oor tert sodra dit uit oond kom. Sit terug onder die rooster vir suiker om te karamelliseer. Sit warm voor met room.

78. KOFFIE TERT:

KORS:

4 eiers
30ml botter
250ml meel
2.5ml sout

250ml suiker
125ml melk
10ml bakpoeier
5ml kitskoffie poeier

STROOP:

250ml water
30ml kitskoffiepoeier

180ml suiker
5ml vanielje geursel

VULSEL:

1 blik karamel

1 pakkie karamel kitspoeding

250ml melk
melksjokolade krulle

250ml room

BEREI KORS:

Voorverhit die oond tot 180C. klits eiers en suiker tot lig en romerig. Smelt botter en voeg melk by. Sif droë bestanddele saam en klits by eiermengsel. Voeg bottermengsel by en meng goed. Voer die bodem van 'n tertbak uit met die kors. Bak vir sowat 15 minute.

BEREI STROOP:

Verhit al die bestanddele behalwe die vanieljegeursel in 'n kastrol oor matige hitte en roer totdat die suiker opgelos is. Bring tot kookpunt en laat vir 5 minute prut. Voeg vanieljegeursel by stroop. Giet versigtig oor kors sodra dit uit die oond kom. Laat afkoel.

BEREI VULSEL:

Klop karamel liggies met 'n vurk en smeer oor die kors. Maak kitspoeding aan met melk. Klop room styf en vou in. Skep oor karamel. Versier met sjokolade krulle en plaas in yskas tot gestol.

79. MALVA POEDING:

250ml strooisuiker
15ml fyn appelkooskonfyt
5ml koeksoda
30ml botter
125ml melk

2 eiers teen kamertemperatuur
1¼ koppie meelblom
knippie sout
5ml asyn

SOUS:

250ml room
125ml suiker

½ koppie botter
½ koppie water, lemoensap, sjerrie of brandewyn

Gebruik 'n medium grootte mengbak. Klop die eiers en strooisuiker met 'n klitser deeglik saam tot lig en donsig. Klop die appelkooskonfyt by. Sif die droë bestanddele drie maal saam. Smelt die botter en voeg dit by die asyn en melk. Vou die droë bestanddele om die beurt met die melkmengsel by die eiermengsel. Gooi die beslag in 'n medium grootte gesmeerde, vuurvaste oondskottel. Bak vir 45 minute teen 180C. Smelt die bestanddele vir die sous saam en gooi oor die poeding sodra dit uit die oond kom..Steek gaatjies in die poeding met 'n vurk om die sous te help intrek. Dien warm op, saam met vla of room.

The Best Kind of Friend

The best kind of friend is the kind you can sit on a porch and swing with, never say a word, and then walk away feeling like it was the best conversation you've ever had.

80. WARM SJOKOLADE POEDING:

500ml koekmeelblom;
125g margarien of botter
60ml kakao
2 eiers, geklits
5ml koeksoda

500ml suiker
125 sonneblomolie
250ml water
5ml vanieljegeursel
125ml karringmelk.

Versiersel

75ml botter
40ml karringmelk of natuurlike jogurt
2ml vanieljegeursel

15ml kakao
250g versiersuiker
190ml grof gekapte pekanneute.

Sif meel en suiker. Smelt margarien of botter saam met olie en roer kakao en water by. Verhit tot kookpunt en giet oor droë bestanddele. Voeg eiers, vanieljegeursel, koeksoda en karringmelk by. Meng deeglik en skep in groot, gesmeerde oondskottel. Bak sowat 30 tot 40 minute lank by 180 C of tot toetspen skoon uitkom. Berei versiersel. Smelt botter of margarien en roer kakao en karringmelk of jogurt oor lae hitte by. Haal van stoof af en roer versiersuiker en vanieljegeursel by. Giet oor warm poeding en strooi neute oor.

81. TIRAMISU:

125 ml sterk swart koffie
2 groot eiers geskei
25 ml strooi suiker
10 ml kakao

62.5 ml brandewyn
125g Bakers Boudior beskuitjies
10 ml addisionele brandewyn
150g la campania mascarpone kaas

Meng koffie en 62.5 ml brandewyn. Doop beide kante van die beskuitjies in die mengsel en rangskik op die bodem van 'n vlak bak. Bedek die bodem van die bak met die beskuitjies. Gooi die oorblywende stroop oor die beskuitjies. Room geel van eiers (geskei) en strooisuiker saam tot dit dik en geel is. Voeg 10 ml brandewyn en la Campania kaas by die eiermengsel en meng tot glad. Klits die eier witte tot styf, en vou in die eiermengsel in. Gooi die mengsel oor die beskuitjies. Los in die yskas vir 4 ure tot dit geset is. Besprinkel met kakao voor dit bedien word. Bedien 4 - 6 porsies.

82. GEBAKTE SAGOPOEDING:

750ml melk
15ml margarien
75ml witsuiker
6 ekstra-groot eiers

125ml sago
knypie sout
50ml gouestroop

Verhit die melk, sago, margarien en sout in 'n dikboomkastrol tot kookpunt. Stel die hitte laer en prut die mengsel totdat die sago deurskynend is. Roer gereeld. Voorverhit die oond tot 200C en plaas 'n pan met kookwater op die onderste oondrak. Smeer 'n ondvaste bak van 25x15x5 cm. Klits die witsuiker, gouestroop en eiers goed saam. Voeg dit by die sagemengsel en meng goed. Giet die mengsel in die bak. Bak die poeding 25-30 minute tot goudbruin en gaar. Sit dit loutwarm voor met vla.

83. ITALIAANSE KAASKOEK

1 pakkie vingerbeskuitjies
3 eiergele
50ml brandewyn of rum
150g kook sjokolade

250ml sterk, swart afgekoelde koffie
100ml strooisuiker
2x250g gladde maaskaas

Pak die vingerbeskuitjies op die bodem van 'n bak van 24x24cm. Giet die koffie bo-oor. Klits die eiergele en strooisuiker saam tot lig en dik. Voeg die brandewyn of rum by en meng. Meng die maaskaas met die eiermengsel en skep uit op die vingerbeskuitjies. Verkoel. Versier met sjokolade blare en krulle. Lewer 1 medium tert.

*Whether you stay six weeks,
Six months or six years,
Always leave it better than you've found it.*

84. SJOKOLADE KAASKOEK :

KORS:

350 g Choc Vitola-koekies

200 g gesmelte botter

VULSEL:

4 eiers

450 g roomkaas

50 g strooisuiker

225 g donker sjokolade

4 eetlepels Van der Hum-likeur

30 ml room, effens geklop

Maak die kors deur die beskuitjies fyn te maak en die gesmelte botter by te meng. Voer die bodem van 'n 25-cm-losboom-koekpan daarmee uit. Klop die eiers, roomkaas (wat sowat 20 minute vroeër uit die yskas gehaal is) en suiker in mengbak. Smelt die sjokolade in 'n dubbelkoker, maar moenie dit te warm laat word nie. Klop die sjokolade by die kaasmengsel, voeg die likeur by en vou die room in. Gooi die mengsel in 'n koekpan. Bak 1½- 2 uur in 'n voorverhitte oond by 150C. Laat dit in die oond afkoel.

85. KANEELTOFFIE POEDING:

150ml melk	1 eier, geklits
1½ teelepel fyn kaneel	50g margarien
4 snye brood met sesamsaad (2.5cm) elk	2 eetlepels sagte bruinsuiker
4 eetlepels goue stroop	1 eetl sesamsaad (opsioneel)

Klop die melk, eier, en kaneel saam. Doop die brood daarin. Plaas die botter, suiker, stroop, en sesamsaad in 'n pan. Verhit stadig totdat die mengsel skuimerig word. Voeg al die stukkies ge -doopte brood gelyk by. Kook 1-2 minute aan 'n kant, draai dan om sodat ander kant kan bruin word. Wanneer hulle begin bros word, rangskik op 'n verhitte opdienbord en gooi oorblywende toffiemengsel oor. Lewer 4 porsies.

86. DOMKOP SOUSKLUITJIES:

3 koppies melk	3 gelykvol eetlepels mielieblom
3 eiers (wit en geel geskei)	suiker na smaak
knippie sout	½ koppie gesmelte margarien
kaneelsuiker vir oorstrooi	

Stel die oond op 160C. Klits eierwitte tot styf. Klop eiergele. Kook die melk. Meng mielieblom, suiker en sout met 'n bietjie water in 'n beker tot 'n gladde pasta. Voeg geklopte eiergeel by en voeg dan die kookmelk by. Gooi alles in kastrol en kook tot gaar. Roer gedurig. Haak van hitte af en voeg styfgeklitste eierwitte by. Vou in met slaplem mes. Doop dessertlepel in gesmelte margarien. Skep lepelsvol van mengsel in glasbak. Doop telkens in die margarien. Strooi kaneelsuiker oor elke laag. Gooi orige margarien bo-oor, en sit deksel op bak. Plaas in oond tot gebruik.

87. PYNAPPEL YSKASTERT:

1 pakkie tennisbeskuitjies	125ml appelkooskonfyt
25ml sjerrie	1 pakkie suurlemoenjellie
250ml kookwater	397g (1blik) kondensmelk
440g (1blik) fyn pynappel	geklopte room vir versiering

Smeer tennisbeskuitjies met appelkooskonfyt en plaas 2 opmekaar. Plaas in 200mm vierkantige bak. Sprinkel sjerrie oor die beskuitjies. Los jellie op in kookwater, en voeg die kondensmelk en fyn pynappel by. Gooi oor beskuitjies en laat afkoel. Versier met pynappel en room of sprinkel beskuitjiekrummels bo-oor.

*Not everything that is faced can be changed,
But nothing can be changed until it is faced.*

88. RUM EN ROSYNE YSKASTERT:

250ml kookwater	420ml pitlose rosyne
250ml room	397g Caramel Treat (kondensmelk)
3ml vaniele geursel	8ml rumgeursel
200g Tennis beskuitjies (1 pakkie)	

Giet die kookwater oor die rosyne en laat dit 15 minute lank week. Klits die room styf. Voeg die Caramel Treat, vanielje en rumgeursel by en klits weer goed. Dreineer die rosyne, voeg dit by die kondensmelkmengsel en meng dit goed deur met 'n houtlepel. Rangskik 'n laag Tennisbeskuitjies op die boom van 'n vierkantige tertbord van 220mm x 220mm, wat liggies met botter gesmeer is. Skep 'n laag rosynemengsel bo-op die beskuitjies. Herhaal die lae en eindig met 'n laag rosyntjiemengsel. Verkrummel 'n paar beskuitjies en strooi dit bo-oor. Verkoel die tert 2-3 ure lank in die yskas of totdat die vulsel gestol het.

89. SJOKOLADE PEPPERMENT POEDING:

250ml koekmeelblom	25ml kakao
15ml bakpoeier	knippie sout
50g (½ plak) peperment sjokolade, gerasper	200ml sagte bruinsuiker
60ml sagte botter of margarien	1 ekstra-groot eier
180ml melk	
<u>SOUS:</u>	
250ml water	250ml sagte bruin suiker
50g (½ plak) peperment sjokolade	

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n medium oondbak met botter of bespuit met kleefwerende kossproei. Sif koekmeelblom, kakao, bakpoeier en sout saam. Roer sjokolade by. Verroom botter en bruinsuiker baie goed en klits eier en melk by. Voeg meelmengsel by en meng goed. Giet in voorbereide bak.

Verhit al die bestanddele vir sous saam tot kookpunt. Roer tot suiker gesmelt is. Giet kokende stroop oor beslag en bak 30 minute lank tot gaar. Geniet dit saam met roomys.

90. SJOKOLADE-EN KERSIE-PAVLOVA:

<u>Pavlova</u>	
10 ml elk mielieblom, asyn en karamelgeursel	5 eierwitte
355 ml strooisuiker	50 g donker sjokolade, gerasper
15 ml kakao	

<u>Vulsel</u>	
250 ml vars room	100 g haselneute, gerooster
vars kersies	

Vir die pavlova:

Stel die oond op 140°C. Voer 'n bakplaat met bakpapier uit waarop individuele sirkels van die verlangde grootte getrek is. Meng die eerste drie bestanddele tot 'n pasta. Klits die eierwitte styf en voeg die suiker, asook die mielieblompasta, lepelsgewys by. Klits tot 'n stywe, dik mengsel. Skep die helfte van die mengsel in 'n tweede bak, vou die gerasperde sjokolade in en sif die kakao daaroor. Vou versigtig in. Skep die kakaomengsel by die meringue (in die eerste bak) en roer liggies deur. Verdeel die meringue-mengsel tussen die sirkels op die bakplaat. Maak met die lepel 'n effense holte in die middel van elkeen. Bak sowat 'n uur in die voorverhitte oond. Skakel die oond af en laat afkoel in die oond. Haal uit wanneer dit koud is.

Vir die vulsel:

Klits die room en vou die helfte van die haselneute daarby in. Plaas die meringues op individuele bordjies en skep van die vulsel in elke holte. Rangskik kersies bo-op en strooi die res van die neute oor.

In everyone's life, at some time, our inner fire goes out.

It is then burst into flame by an encounter with another human being.

We should all be thankful for those people who rekindle the inner spirit.

91. AARBEIPOEDING IN MANDJIE VAN BLAARDEEG:

400 g blaardeeg	750 g aarbeie
30 ml strooisuiker	15 ml lemoensap
250 g Bulgaarse jogurt	250 g gladde maaskaas
50 g geroosterde amandelvlokkies	15 ml versiersuiker

Stel oond op 200°C tot 220°C. Rol die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak uit tot 'n reghoek van 250 mm x 300 mm. Plaas die stuk deeg op 'n voorbereide bakplaat. Prik die deeg hier en daar met 'n vurk. Indien verkies, kan jy die deeg 'n randjie rondom gee: Maak met 'n mes 'n sny (nie regdeur nie) al om die deeg sowat 20 mm van die kante af na binne. Bak sowat 10 tot 15 minute tot goudbruin en gepof. Laat op 'n draadrak afkoel en plaas dan op 'n mooi opdienbord.

Sny die aarbeie in helftes, of kwarte as hulle te groot is. Strooi die suiker oor die vrugte en draai die vrugte versigtig met 'n lepel om sodat die suiker, wat smelt, 'n stroop vorm. Giet die lemoensap oor en roer weer versigtig deur. Meng die jogurt en maaskaas en smeer die mengsel oor die afgekoelde deeg, of skep dit bo-op. Dreineer aarbeie en hou die stroop. Rangskik die aarbeie op die maaskaas-mengsel en, indien verkies, gooi die stroop oor. Strooi die amandels en versier-suiker oor.
Lewer 6 tot 8 porsies

92. MAKADAMIA EN ROOMLIKEURTERT:

Ryk en onweerstaanbaar lekker!

1 diep tertkors van 30 cm (brosdeeg of krummelkors)

Vulsel

5 eiers	310 ml strooisuiker
2 ml sout	180 ml sagte botter
250 ml esdoringstroop	180 ml roomlikeur (Cape Velvet, of Amarula)
500 ml makadamianeute, grof gekap en lig gerooster	

Voorverhit die oond tot 150 °C. Klits die eiers en suiker saam tot lig en donsig. Voeg die sout by. Verroom die botter en stroop saam en voeg die eiermengsel by. Klits tot goed gemeng. Roer die likeur en makadamianeute by en skep in die voorbereide tertkors. Bak vir 1-1½ uur of tot die tert ferm is. Laat afkoel en sit voor met koffie of as nagereg met 'n skeppie roomys.

Lewer een groot tert.

Belangrik: As jy broskorsdeeg vir die tert gebruik, bak dit blind voor die vulsel in-geskep word.

93. MAASKAASTERT:

1 blik kondensmelk	1 pak gewone maaskaas
½ koppie suurlemoensap	1 klein blik youngberries
tennisbeskuitjies	1 pakkie orleywhipp
2 teelepels gelatine	1 kopie koue water

Verdik kondensmelk met suurlemoensap. Voeg maaskaas by en orleywhipp. Verdik youngberrie stroop met 1 eetlepel mielieblom. Kook saam. Gooi by melkmengsel. Plaas bessies in mengsel. Laat stol 3 ure in die yskas.

94. PEKANEUTTERT:

500ml (220g) pekkanneute, gekap	50ml koekmeelblom
knippie sout	500ml (400g) sagte bruin suiker
140ml kookmelk	7,5ml vanieljegeursel
75ml (70g) botter of margarien, gesmelt	3 eiers

Verhit die oond tot 200C. Smeer 'n oondtertbak. Voer die bak met 'n broskorsdeeg uit. Bedek die kors met die neute. Sif die koekmeelblom en sout saam. Voeg die suiker by en meng goed. Voeg die kookmelk by die meelmengsel en meng. Roer die geursel by. Roer die gesmelte botter of margarien by die mengsel. Klits die eiers liggies, voeg 'n paar lepels van die meel-melkmengsel by, roer deur en voeg saam met die geursel by die meel-melkmengsel. Meng deeglik. Giet die mengsel baie versigtig oor die neute. Bak die tert ongeveer tien minute lank by 200C. Verlaag die temperatuur tot 160C en bak die tert nog ongeveer 40 minute lank tot die kors goud begin verbruin. Laat effens afkoel voor dit opgedien word of sit koud voor

95. TIPSY TERT:

Maak eers die sous en laat afkoel voor gebruik.

Sous:

375ml suiker	300ml water
5ml sout	12,5ml botter

Kook saam vir 10 minute. Verwyder van hitte en voeg 125ml brandewyn by

Tert:

500ml gesnipperde dadels	5ml koeksoda
250ml kookwater	375ml meelblom

250ml suiker
125ml okkerneute en glanskersies

50ml botter
1 groot eier

Gooi kookwater en koeksoda en voeg botter by. Klop suiker en eier. Roer droë bestandele in en voeg dadel mengsel by. Meng goed deur. Gooi in goed gesmeerde bakskottel. Rangskik neute en kersies bo-op. Bak by 180°C. Wanneer gaar, prik koek me 'n dik breinaald en goei afgekoelde sous oor. Versier met stryfgeklopte room, indien kersies en neute nie as versiering gebruik is nie.

96. KAMEL YSKASTERT:

KORS

Halwe pakkie Nutty Crust-beskuitjies, gekrummel -

25ml botter gesmelt

VULSEL

125 ml vars room

2 sakkies Orley Whip

1 blikkie (380g) karamel

250g geroomde maaskaas

15ml gelatien, opgelos in 125ml water

125ml strooisuiker

10ml karamelgeursel

Vir die kors:

Meng die beskuitjekrummels en botter en druk dit vas in 'n gesmeerde losboompan, 240mm in deursnee.

Vir vulsel:

Klop elkeen van die twee rome afsonderlik styf en hou eenkant. Klop die karamel en maaskaas saam. Roer die opgeloste gelatien, strooisuiker en geursel by die karamelmaaskaasmengsel. Vou die twee styfgeklopte rome in en giet die mengsel in die kors. Laat stol oornag in die yskas.

97. NATANIËL SE DONKER POEDING:

1 koppie dadels, gekap

1 koppie kookwater

1 teelepel koeksoda

2 eetlepels botter

½ koppie strooisuiker (gewone suiker ook goed)

2 eiers

1 koppie meelblom

3 vye, gekap

Sondige Sous (en ek haal aan...)

½ koppie bruin suiker

3 eetlepels botter

1 koppie vars room

2 eetlepels brandewyn

Plaas dadels & koeksoda in 'n bak & gooi kookwater oor. Klits botter & suiker tot lig. Klits eiers een vir een by. Vou meel by eiermengsel in. Roer dadels & vye by. Gooi mengsel in 'n gesmeerde koekpan & bak vir 50-60 minute by 180C.

Maak die sous:

Verhit botter & suiker saam in 'n kastrol tot die suiker gesmelt is. Verwyder van hitte en roer die brandewyn & room by. Laat die gebakte poeding effens afkoel & keer uit op 'n bord. Gooi ¼ van die sous oor die poeding. Sny die poeding soos 'n koek en bedien met die res van die sous.

Laughter is the sun that drives winter from the human face.

98. KOUE MALVA NAGEREG:

200g pienk malvalekkers

250ml ingedampte melk

125g roomkaas

125ml geklopte vars room

aarbeie

Verhit malvalekkers en ingedampte melk in swaarboomkastrol. Klits roomkaas en room goed saam. Voeg malvalekkermengsel by. Skep in poedingbak of individuele bakkies en laat afkoel totdat dit gestol het. Bedien met vars aarbeie.

Lewer 4 porsies.

99. GOLD CROSS SUURLEMOEN LEKKERNY:

250ml suiker

397g Gold Cross kondensmelk

50ml suurlemoensap

3 eiers

125ml water

550ml Carnation Blend

25ml suurlemoenskil

room

Meng suiker en water in 'n kastrol. Roer oor lae hitte totdat suiker gesmelt is. Sonder om te roer, laat dit kook totdat die mengsel 'n karamel kleur het. Gooi onmiddellik in 'n 1 liter metaal of hitte bestande vorm. Voeg ander bestanddele in 'n bak en meng goed. Gooi in vorm. Plaas vorm in bak met water en bak by 160C vir 1½ uur. Laat goed koud word voor dit uitgekeer word. Versier met room.

100. LEMOENKWAS TERT:

30ml gelatien

15 Tennis-beskuitjies

200ml yskoue lemoenkwas (Oros)

75ml koue water

410g yskoue ingedampte melk

Week die gelatien in die koue water en verhelder dit oor kookwater. Pak die beskuitjies op die boom en teen die sye van 'n tertbak. Klits die gesmelte gelatien geleidelik by en daarna die lemoenkwas. Giet die mengsel op die beskuitjies en plaas dit in die koelkas om te stol.

101. GEBAKTE KAASKOEK MET SUURROOM:

Kors

1 pak Marie-beskuitjies, en fyn gedruk

125g botter, gesmelt.

Vulsel

3 eiers

5ml suurlemoensap

125ml suurroom.

125ml strooisuiker

250g roomkaas

Versiering

125ml vars room, geklits

vars vrugte (soos druiwekorels).

Kors

Meng beskuitjiekrukkels en botter. Druk dit in in 'n tertbak met deursnee van 24cm.

Vulsel

Klits eiers en strooisuiker tot lig en romerig. Voeg suurlemoensap by. Vou die room kaas en suurroom by. Gooi dit in die beskuitjiekors en bak vir 40 min. by 160 C totdat dit gestol en goudkleurig is. Verkoel en versier met room en vrugte.