

Kondensmelktert.

Maak 2 middelslag-terte of een grote

Kors:

| | |
|---|---------------------|
| 125 g botter/margarine | 25 ml sonneblomolie |
| 60 g (75 ml) witsuiker | 1 eier |
| 10 ml bakpoeier | 1 ml sout |
| 275 g (500 ml, ongesif afgemeet) koekmeelblom | |

Vulsel:

| | |
|----------------------------|--|
| 1 blik (375 g) kondensmelk | 3 kondensmelkblikke vars melk (= 850 ml) |
| 15 ml botter/margarine | 1 eier, geklits |
| 20 g (37,5 ml) mielieblom | 20 g (37,5 ml) vlapoeier |
| knypie sout | 5 ml vanieljegeursel |
| kaneel | |

Metode:

- 1.) Voorverhit die oond tot 200 °C (400 °F).
- 2.) Smeer of bespuit met kleefwerende sproei, twee losboom-tertpanne van 20 cm in deursnee.
- 3.) Verroom die smeer en olie.
- 4.) Voeg die suiker by en meng goed.
- 5.) Voeg die eier by en meng goed.
- 6.) Sif die meel, bakpoeier en sout saam en meng dit deeglik met die eiermengsel om 'n stywe deeg te vorm.
- 7.) Voer die tertpanne met die deeg uit.
- 8.) Prik bome van die rou korse met 'n vurk, bedek met waspapier en plaas droëboontjies daarin.
- 9.) Bak die korse ongeveer 12 minute.
- 10.) Verwyder die papier en boontjies en bak die korse verder tot gaar en effens bruin.
- 11.) Laat hulle in die panne afkoel.
- 12.) Kook kondensmelk, 2 blikke vars melk en die smeer saam in 'n dikboomkastrol oor matige hitte.
- 13.) Meng die oorblywende klik vars melk met die eier, mielieblom, vlapoeier en sout.
- 14.) Roer die melk by die eiermengsel en giet dit dan terug in die kastrol.
- 15.) Roer dit 5 minute oor matige hitte.
- 16.) Haal die vulsel van die stoof af en roer die vanieljegeursel in.
- 17.) Giet die warm vulsel in die gaar tertkorse en strooi kaneel oor.
- 18.) Laat dit afkoel en bewaar in die koelkas.

Opdienings voorstel:

phantocomp