

Tertdeeg.

Vir melktert of enige vulsel.

Maak

250 g meelblom (2 koppies)
1 eetlepel suurlemoensap
250 g botter
4 eetlepels yswater

1/4 teelepel sout
1 teelepel kremetart
1eiergeel

Metode:

- 1.) Sif die meel en sout 3 keer saam. Rasper die botter wat baie koud en hard moet wees op die meelblom. Sny dit met behulp van 2 messe (of gebruik n deegsnyer) in die meel totdat dit soos mieliemeel lyk. Moenie met die hand aanraak nie.
- 2.) Klits die eiergeel, suurlemoensap en 3 eetlepels water (voeg die ander eetlepel water later by indien nodig) saam totdat dit skuimerig is.
- 3.) Voeg kremetart by en klits weer. Voeg by meelmengsel en meng met 'n mes. Vou in botterpapier toe en hou in yskas vir ten minste 1 uur voordat dit gebruik word.

Opdienings voorstel:

[phantocomp](#)