

# GEBAKTE KONDESMELK TERT



## GEBAKTE KONDESMELK TERT

- 1 blik kondensmelk
- 1/2 koppie suurlemoensap
- 5 eiers geskei
- 6 eetlepels strooisuiker
- 1 pakkie Tennisbeskuitjies

Klits kondensmelk en suurlemoensap saam tot styf.

Voeg geklitste eiergele by

Pak tennisbeskuitjies in tertbord, en gooi die mengsel bo-oor

Klits eierwitte styf en voeg die strooisuiker geleidelik by

Skep bo-op die vulsel

Bak in matige oond so by 150 grade C, tot eierwitte goudbruin is. ENJOY!!!!

Nota: Om te voorkom dat die tert waterig raak onder die meringue, strooi bietjie maizina oor die tert voor jy die eierwitte opsit, dit help daarvoor – Rina Kleinhans

Resep Linda Venter

Foto: Joey Kruger