

GRIEKSE KLAPPERTERT



GRIEKSE KLAPPERTERT

125 g botter
250 ml suiker
3 eiers
Room goed saam.

Sif saam:

250 ml meelblom
3 teelepels bakpoeier
knippie sout

Voeg by:

500 ml klapper

Meng 2 boonste mengsels saam.

DAN, Meng alles met 250 ml lou melk, gooi in 2 gesmeerde tertpanne, bak 35 min by 180°C.

STROOP:

300 ml suiker

300 ml water

1 teelepel vanilla geursel

Kook 5 min saam, gooi oor warm tert, Bedien met room en groenvye. Die tert is vinnig en regtig spesiaal, dit kan ook vir poeding met rumvla bedien word. GENIET!

Resep en Foto: Floraine Wasserman Venter