

CREMORA-KOFFIETERT



CREMORA-KOFFIETERT

BESTANDDELE

Kors

2 x 200 g pak sjokoladebeskuitjies,
fyn gedruk
200 g botter, gesmelt

Vulsel

500 g Cremora
250 ml (1 k) kookwater
2 x 397 g blikke kondensmelk
250 ml (1 k) suurlemoensap
45 ml (3 E) koffielikeur (soos Kahlua of Tia Maria)

Bolaag

200 ml room
5 ml (1 t) kitskoffiepoeier
200 g donker sjokolade, fyn gekap
Kakao, om oor te sif

Berei 'n krummelkors van koekiekrummels en gesmelte botter en druk dit teen die boom van twee middelslag-tertborde of 1 groot tertbak (die grootte van 'n standaard-oondpan) vas. Verkoel tot benodig. Klop Cremora met kookwater tot alle klonte opgelos is. Laat in yskas koud word. Klop tot styf met 'n elektriese klitser. In 'n ander bak, klits kondensmelk en suurlemoensap saam tot dik en voeg by Cremoramengsel saam met

koffielikeur. Klits tot glad. Giet in sjokoladekoekiekrummelkors en verkoel tot styf. Verhit room en koffiepoeier saam tot net onder kookpunt. Voeg gekapte sjokolade by en roer tot glad en blink. Laat afkoel tot kamertemperatuur en smeer oor ferm tert. Verkoel tot benodig en sif kakao oor net voor opdiening.

Lewer 20 – 24 porsies (twee middelslagterte of een baie groot tert).

Resep geplaas deur Linda Venter

Foto 1: Marie Rheeder Troskie

Foto 2: Lelane van der Walt