

MALVA SJOKOLADE TERT



MALVA SJOKOLADE TERT

Maak kors van 1 pakkie Romany Creams, rol fyn en voeg 2-3 eetlepels gesmelte botter by, so klam soos seesand.

Druk vas onder-in tertbak.

Vulsel:

Verhit 1 pak (150g) malvalekkers saam met 250 ml melk

Roer oor hitte tot gesmelt.

Roer 200 gr donker sjokolade, in blokkies gebreek, by tot gesmelt.

Laat afkoel.

Klits 250 ml vars room styf en vou by sjokolade mengsel.

Skep in tertkors. Rasper sjokolade oor of breek flake in stukkies bo-oor.

Bedien met vars bessies of enige ander vrugte.

FOTO: Liezl van Niekerk