

# TROPIESE VLASKYWE



## TROPIESE VLASKYWE

1 x 200 g Cream Crackers  
5 x 250ml melk  
50 ml botter of margarien  
250 ml suiker  
125 ml koekmeelblom  
125 ml mielieblom  
50 ml vlapoeier  
knippie sout  
3 eiers geskei  
125 ml koue water  
vanielje geursel

### Pynappellaag:

250 ml suiker  
25 ml vars suurlemoensap  
440 g fyn pynappel, gedreineer en deur sif gevryf

### Glansversiersel:

300 ml versiersuiker, gesif  
50 ml kookwater

Rangskik die helfte van die beskuitjies in 'n gesmeerde vierkantige tertbak. Verhit melk, botter en suiker oor lae hitte tot die suiker opgelos is. Verhoog die hitte en roer tot die mengsel kookpunt bereik. Meng meel, mielieblom, vlapoeier en sout. Klop eiergele en water, roer by die droë bestanddele en meng goed. Roer 'n bietjie van die melkmengsel daarby, meng goed en skep die eiermengsel by die res van die melkmengsel.

Verhit oor matige hitte en klop tot die mengsel verdik. Verwyder van hitte en geur met vanielje geursel. Laat effens afkoel, klits eierwitte styf en vou liggies by die vlamengsel in. Skep die mengsel oor die beskuitjies, smeer gelyk en pak die orige beskuitjies bo-op die vla mengsel sodat die boonste laag beskuitjies oor die onderste laag pas. Laat in yskas om heeltemal styf te word.

#### Pynappellaag:

Verhit die suiker, 25 ml water en die suurlemoensap, roer tot al die suikerkristalle opgelos is en kook tot sagtebal stadium. Roer pynappel by en kook 5 minute. Vryf die mengsel deur 'n sif en smeer oor die beskuitjies. Laat in yskas tot gestol.

#### Glansversiersel:

Meng versiersuiker en kookwater en smeer oor pynappellaag. Laat in koelkas totdat die glansversiersel geset het. Sny in skywe.

Foto: Lea Drieselmann