

# GOUE TREFFER PYNAPPELTERT



GOUE TREFFER PYNAPPELTERT(dankie Sharon Viljoen vir die leiding en Food Lovers) Goue treffer – heerlik

2 pakkies jellie aangemaak met 2 koppies kookwater, laat heeltemal afkoel

Pynappel-geur of suurlemoen of lemoen of kombinasie

1 blikkie Idealmelk, yskoud, verkoel oornag.

1 blikkie crushed pineapple, yskoud, verkoel oornag.

2 pakkies Tennisbeskuitjies

2 eetlepels suiker

Klits die koue Idealmelk tot styf en romerig met die 2 eetlepels suiker. Vou die pynappel met stroop en al in en dan die afgekoelde jellie. Pak tennisbeskuitjies onder in groot reghoekige bak. Skep 'n laag van die mengsel oor, weer beskuitjies en nog 'n laag mengsel. Jy kan ook 'n kors van die beskuitjies en margarien maak indien verkies. Jy kan dit ook as 'n poeding eet sonder enige beskuitjies.Ek het 'n pakkie malvalekkers opgesnipper met 'n skêr en bygevoeg. En bietjie pekanneute bo-oor gesprinkel.

Lewer 'n groot yskastert. En dit gaan sommer my Kersfeespoeding wees, heerlik lig en nie so ryk nie.

FOTO: Louise Groenewald