

# RABARBER NAGEREG



## RABARBER NAGEREG

1 blikkie Ideal melk (oornag verkoel)

1 pakkie pynappeljellie (aangemaak met 1 koppie kookwater en effens afgekoel)

6 meringes in stukkies gebreek of 'n klein pakkie marshmallows gesnipper

1 bossie rabarber afgehaar, in stukkies gesny en gekook tot sag. Gooi water af en versoet na smaak nie meer as  $\frac{3}{4}$  koppie suiker en knippie sout. Dit moenie te soet wees nie.

1 koppie fyn pynappel (die in 'n blikkie werk goed)

groen en rooi glanskersies vir afronding

1 klein Flake sjokolade

Kook die rabarber, sit onder in 'n tert bak.

Klits die Ideal melk tot styf en gooi die koue jellie stadig by terwyl jy aanhou klits. Klits die pynappel in en roer marshmallows by. Verkoel oornag is yskas. Versier met kersies en krummel Flake oor. Bedien met onversoete room (ek gebruik Orley Whip).

Rhona Richards Peens