

YSKASTERT MET KOEJAWEL



By Food lovers recipes

YSKASTERT MET KOEJAWEL

1 groot rolkoek of 'n pakkie klein rolkoekies, in skywe van 1 cm gesny

1 groot blik (825 g) ingelegde koejawels

60 ml vlapoeier

60 ml koue water

1 blik volroom-kondensmelk

5 ml gelatien opgelos in 10 ml warm water (gebruik liefds 10ml gelatien vir veiligheid)

180 ml suurlemoensap

30 ml strooisuiker

1 houer ongegeurde roomkaas

Pak die rolkoekskywe op die boom van 'n groot tertbak. Maak die blik met koejawels (en stroop) in 'n kastrol leeg en verhit terwyl die koejawels met 'n vurk of aartappeldrukker fyn gedruk word. Verhit tot kookpunt en prut vir 1-2 minute. Meng intussen die vlapoeier en water saam en voeg by die koejawels. Verhit – terwyl geroer word – tot kookpunt. Prut vir twee minute en verwyder van die hitte. Laat vir 15 minute afkoel. Klits die kondensmelk, gelatienmengsel, suurlemoensap, strooisuiker en roomkaas goed saam. Vou die koejawelmengsel

hierby in tot goed gemeng en skep versigtig oor die rolkoek.
Verkoel tot stewig.

Sit voor as nagereg of met teetyd met geklopte room en skyfies
vars koeljawel, indien verkies. Lewer 1 groot tert.

Resep geplaas deur Rina Kleinhans

Photo: Mandy Nel

Mandy se kommentaar: ok hier is terug voer. needless to say
bak is leeg. tert n klein bietjie pap ek sal meer gelatine
bysit. die suurlemoen sap is reg minder en tert gaan net TE
soet wees. Rina hy was devine hoor