

GEBAKTE AMARULA-TERT



GEBAKTE AMARULA-TERT

Resep wat ek by vriendin gekry het – lekkerste tert wat ek ooit geeet het

60 ml Kakao.

125 ml kookwater.

3 Eiers.

220 ml Suiker.

60 ml Olie .

250 ml Koekmeel.

10 ml Bakpoeier.

2 ml Sout.

STROOP

200 ml Suiker.

250 ml Water.

60 ml Amarula.

1 Blikkie karamel kondensmelk.

Styf geklopte Room & Flake

Beslag:

Meng kakao met kookwater laat afkoel. Klits Suiker + olie + eiers een vir een saam. Voeg afgekoelde kakao mengsel by en klits goed deur. Sif droë bestandele en voeg by eiermengsel meng goed deur. Gooi in glasbak 22cm/30cm vooraf gespuit met cook ñ bake. Bak by 180 grade C vir 25-30min

Stroop:

Kook water en suiker vir 5 minute tot suiker opgelos is. Haal van die stoof af en voeg Amarula by, roer goed deur. Prik koek sodra dit uit die oond kom en gooi warm stroop oor. Laat heeltemal afkoel.

Versiering:

Karamel kondensmelk en room stooi flake fyn bo-oor.(Smeer eers karamel kondensmelk oor en dan styfgeklopte room en strooi dan fyn flake oor) was dit dalk die amarula tert

BRON- Marie Rheeder Troskie

Foto: Reon Conradie