KONDENSMELK MELKTERT

KONDENSMELK MELKTERT

1 blikkie kondensmelk
3 blikkies melk
Meng die kondensmelk en 2 1/2 blikkies melk en kook tot kookpunt in mikrogolf tot melk begin kook.
Intussen meng:
1/2 blikkie melk
2 eiers
45 ml maizina
15 ml vlapoeier
knippie sout
1 teel vanilla

Sodra die melk begin kook, verwyder uit oond en klits die eiermengsel by meng goed en plaas terug in mikrogolf. Kook vir 10 minute op hoog. Klits goed en plaas terug vir nog omtrent 10 minute. Dit word van die kante af dik so maak seker dat jy die kante goed roer. Gooi uit in jou kors, ek gebruik Mariebeskuitjies, omdat Tennisbeskuitjies is te soet vir my.

Klits alles net baie goed, omdat die maisina geneig is om af te sak. Die mengsel is genoeg vir twee foeliebakke (rondes). As jy lus voel: ek gooi soms so ‘n lekker klont margarine by nadat dit gaar is en finaal klits voordat ek dit in die tertbakke gooi.

Bron: Lorma Naude