

# NICO SE SUURLEMOEN OF PYNAPPEL YSKASTERT



## NICO SE SUURLEMOEN OF PYNAPPEL YSKASTERT

Nie te soet nie en ook nie te suur nie. Bevat geen botter nie. Korsloos. Vervang suurlemoen met pynappel geur na eie keuse.

- 2 pakkies Marie koekies
- 1 blikkie kondensmelk
- 2 suurlemoene se sap (150 ml)
- 2 koppies dik vla
- 250 ml gewone yoghurt
- 1 pakkie suurlemoen jellie
- 1 koppie kookwater

Maak drie mengsels aan:

Dik vla – 2 opgehoopte eetlepels vlapoeier in 2 koppies water, kook tot dik

Klits suurlemoensap en kondensmelk saam.

Los jellie op in kookwater en laat afkoel.

Klits yoghurt en aangemaakte jellie saam.

Neem 5 koekies, verkrummel en hou eenkant.

In jou tertbak, pak die lae min of meer as volg:

Pak Marie koekies as onderste laag.

Bedek met derde van die vla.

Bedek met helfde van kondensmelk mengsel.

Bedek met 'n derde van yoghurt mengsel.

Pak weer met lae van Marie koekies, derde van vla, res van kondensmelk mengsel, en derde van yoghurt mengsel.

Maak klaar met laag Marie koekies, res van yoghurt mengsel en res van vla.

Strooi krummels bo-oor en verkoel.

Resep geplaas deur Nico Conradie

Foto: Nico Conradie