

GRANADILLA YSKAS TERT



GRANADILLA YSKAS TERT

1 pakkie suurlemoen jellie

1 blikkie ideal melk

$\frac{1}{2}$ koppie suiker

1 bakkie granadilla pulp

Tennisbeskuitjies

Maak pakkie suurlemoen jellie met koppie kook water aan en laat afkoel.

Klits 1 blikkie ideal melk wat oornag in yskas verkoel is tot lekker dik.

Voeg 'n halwe koppie suiker bietjie-bietjie by terwyl jy klits.

Gooi nou jellie en bakkie granadilla pulp by en meng goed maar liggies deur.

Pak tennisbeskuitjies en tert vulsel in lae – eindig met tert vulsel.

Versier met mousse of gekrummelde beskuitjies.

Plaas in yskas tot gestol.

Resep geplaas deur Natacha Visagie

Foto: Natacha Visagie