

# MARISA SE MAKLIKE PEPPERMINT CRISP TERT



## MARISA SE MAKLIKE PEPPERMINT CRISP TERT

Hierdie vulsel kan ook gebruik word as 'n mousse of versiersel op koek of cupcakes.

1 blikkie mint caramel treat (of gewoon)

250 ml koue vars room

1 pakkie kits karamel poeding (Moirs)

225 ml vars melk

Peppermint Crisp of enige mint sjokolade

pakkie Tennis koekies (daar is ook 'n mint opsie)

botter of margarien

Klits room tot styf. Verroom Caramel Treat. Maak kits poeding met helfte hoeveelheid melk aan (ek gebruik 225 ml). Vou die bestanddele saam. Maak koekies fyn en meng met botter/margarie. Druk kors vas onder en aan kante van bak. Giet mengsel bo-oor en smeer gelyk. Rasper sjokolade bo-oor en plaas in yskas vir minstens 3 ure om lekker te stol.

N.S: Mens kan ook rondspeel tussen die verskillende geure kits poeding en caramel treat. Die Banoffee geur treat kan ook 'n heerlike Banoffee tert maak met vars piesang onder die mengsel.

Resep geplaas deur Marisa Deyzel-Jacobs

Foto: Marisa Deyzel-Jacobs

Stephanie Greyling

Dit lyk heerlik! Ek maak myne bietjie anders.

2 blikke cappachino caramel treat

1 slab peppermint crisp sjokolade

Twee blikke Orley Whip

Twee pakke peppermint crisp Tennis beskuitjies

Voer 'n oondbak uit met anti-kleefmiddel. Klop die room tot styf. Klop karamel treat tot romerig in die blik en voeg by room en klop saam. Kap 'n  $\frac{1}{4}$  van die sjokolade fyn en gooi by room en karamel mengsel.

Pak Tennis beskuitjies in die bak, giet helfte van die mengsel oor die beskuitjies, maak mooi gelyk. Pak weer tennis beskuitjies en giet res van die mengsel oor om die tweede laag te maak. Kap die res van die sjokolade fyn en sprinkel bo-oor. Laat stol in die yskas.

Nota: Marisa Deyzel-Jacobs, ek gaan beslis joune ook probeer!