

ELDIENE SE CREMORATERT



ELDIENE SE CREMORATERT

500 g cremora

250 ml kookwater

2 blikke kondensmelk

250 ml suurlemoensap (Ek het 'n ekstra 125 ml suurlemoensap bygevoeg vir daai ekstra soet-suur smaak)

1 pakkie Tennisbeskuitjies

1 of 2 Flake sjokolade (opsioneel)

In 'n groot meng bak, meng die cremora met die kookwater en meng totdat daar geen klonte is nie. Die mengsel sal vaal geel ("pale yellow") wees.

Sit die mengsel in die yskas totdat dit koud is.

Klits die Cremora mengsel met 'n elektriese klitser totdat dit lig, dik en "fluffy" is.

Voeg nou die kondensmelk by en klits.

Voeg die suurlemoensap by en klits goed. Die mengsel sal nou baie dik, glansend en wit wees.

Skep nou die mengsel uit op die beskuitjie kors en maak gelyk.

Breuk die Flake sjokolade fyn of rasper dit fyn bo-oor die tert (opsioneel).

Sit die tert in die yskas vir ± 30 minute.

Resep geplaas deur Eldiene Dias

Foto: Eldiene Dias

Nota: Viviane Stoutz – Ek gooi by 2 koppies cremora net 'n halwe blikkie kondensmelk. Anders is dit baie soet. Dit is nou vir die wat op 'n dieet is en baie lus is vir die tert.