

ANDERSTE GRANADILLA CREMORA TERT



By Food lovers recipes

ANDERSTE GRENADELLA CREMORA TERT

250 g roomkaas

250 g volroom granadilla jogurt

1 blikkie volroom kondensmelk

250 ml yskoue water

500 ml Cremora

2 klein blikkies granadilla pulp

200 ml suurlemoensap

Tennisbeskuitjies

Pak die tennisbeskuitjies in die onderkant van 'n langwerpige glas bak.

Meng die cremora met die yswater.

Klits die roomkaas, jogurt en kondensmelk saam tot glad en gooi dan die Cremora mengsel en granadillapulp by en klits weer saam.

Terwyl jy klits, voeg die suurlemoensap by en klits tot die mengsel begin styf raak.

Gooi die vulsel oor die tennisbeskuitjies en plaas 3 tot 5 ure in yskas om verder te stol.

Foto en resepte: Christine Louw