

LETTIE SE PEPPERMINT CRISP TERT



LETTIE SE PEPPERMINT CRISP TERT

- 1 $\frac{1}{2}$ pak Tennisbeskuitjies
- 1 pakkie suurlemoenjellie
- 1 blik caramel kondensmelk
- 1 pakkie Orley Whip – albei sakkies
- 2 Peppermint Crisps (med)

Maak jellie aan met 1 koppie water, wag tot dit begin stol.

Klits Orley Whip.

Gooi kondensmelk by en klits baie goed.

Voeg jellie by en 1 $\frac{1}{2}$ gerasperde peppermint crisp, klits baie goed.

Gooi in 'n pan wat uitgevoer is met beskuitjies.

Gooi die res van die Peppermint Crisp bo-oor.

Sit in yskas.

Resep: Lettie Terburgh

PETRÉ SE KORS:

- 2 pakkies Tennisbeskuitjies
- 2 eetlepels suiker
- 1 teelepel fyn kaneel
- 225 g botter/margarien

Smelt botter/margarien in 'n kastrol. Maak beskuitjiemengsel fyn in voedselverwerker. Gooi by gesmelte botter en meng goed. Druk kors in tertbord met lepel. Bak 10 minute teen 180°C. Laat afkoel en skep vulsel in tert kors.

Foto: Petré van Jaarsveld