

MAASKAASTERT MET KLAPPERKORS



MAASKAASTERT MET KLAPPERKORS

(SONDER EIERS) GLUTEN VRY

KORS

30 ml fyn klapper

30 ml margarine of botter gesmelt

VULSEL

125 ml kondesmelk

25 ml suurlemoensap

250 ml gladde laevetmaaskaas

125 ml vars room styfgeklits

GLANSLAAG

5 ml gelatien

25 ml koue water

125 ml fyn appelkooskonfyt

25 ml witsuiker

Berei die kors deur die klapper liggies in 'n pan te rooster. Meng die klapper met die gesmelte botter. Voer 'n 22cm tertbord met die kappermengsel verkoel tot benodig. Meng die kondesmelk, suurlemoensap en maaskaas tot glad. Vou die room by die kaasmengsel in. Skep die mengsel in die klapperkors en maak gelyk. Verkoel tot benodig. Meng die glanslaag deur die gelatien in die koue water te week. Verhit die konfyt en suiker tot kookpunt oor lae hitte. Verwyder van die hitte en roer die geweekte gelatien by. Roer tot die gelatien opgelos

is. Giet die appelkoossous oor die maaskaasvulsel. Plaas in die koelkas tot gestol.