

# KONDENSMEK MELKTERT



## KONDENSMEK MELKTERT

Beskuitjie kors van beskuitjiekrummels en botter/margarien gemeng, vasgedruk in 1 groot tert bak of 2 kleiner foil bakkies.

1 blikkie kondensmelk

3 blikkies melk

Meng die kondensmelk en 2 1/2 blikkies melk en kook tot kookpunt in mikrogolf tot melk begin kook.

Intussen meng:

1/2 blikkie melk

2 eiers

45 ml maizena

15 ml vlapoeier

knippie sout

1 teelepel vanilla

Sodra die melk begin kook, verwyder uit oond en klits die eiermengsel by meng goed en plaas terug in mikrogolf. Kook vir 10 minute op hoog. Klits goed en plaas terug vir nog omtrent 10 minute. Dit word van die kante af dik so maak seker dat jy die kante goed roer. Gooi uit in jou kors, ek gebruik Mariebeskuitjies, omdat Tennisbeskuitjies is te soet vir my.

Klits alles net baie goed, omdat die maizena geneig is om af te sak. Die mengsel is genoeg vir twee foeliebakke (rondes).

Nota: As jy lus voel: ek gooi soms so 'n lekker klont margarine by nadat dit gaar is en finaal klits voordat ek dit in die tertbakke gooi.

Bron: Lorma Naude

Nota: Magda Steenekamp

Ek maak die resep gereeld. Gooi laaste so 60ml kakao by, dan het jy 'n sjokolade melktert. My seun verkies die sjokolade ene.