

KAASKOEK MET KARAMEL KONDENSMEK



KAASKOEK MET KARAMEL KONDENSMEK

Kors:

1 $\frac{1}{2}$ pakkies Tennisbeskuitjies, fyn gemaak
125 ml gesmelte botter

Meng die bogenoemde en druk vas in 'n bak.

Vulsel:

2 houers maaskaas (250g elk)

1 blikkie kondensmelk

60 ml suurlemoensap

Meng die bogenoemde bestanddele saam en skep op die kors.

Bak vir 20 min teen 180°C.

Nadat die kaaskoek heel afgekoel het, smeer die karamel kondensmelk bo-op.

Resep geplaas deur Lize-Mari Rossel