MELKTERT SONDER EIERS

MELKTERT SONDER EIERS

Kors: gekrummelde koekies gemeng met gesmelte botter. Druk die mengsel in die bodem van ‘n tertbak vas en plaas in die yskas terwyl jy die vulsel maak.

VULSEL:

2 ½ koppies melk

3 teelepels botter

80 ml maizena

40 ml koekmeel

140 g strooisuiker

2 ml vanilla geursel

Kaneel

Plaas die melk en botter in ‘nkastrol. In ‘n groterige maatbeker meng maizena en meel met bietjie melk tot geen klonte en lekker romerig. Voeg strooisuiker by en meng goed. Sodra botter gesmelt het en melk amper kookpunt bereik, voeg bietjie van die warm melk by pastamengsel in maatbeker, roer vinnig dat daar geen klonte vorm nie en skep terug in kastrol by die res van die melk. Meng vinnig en aanhoudend tot die mengsel goed dik word. Indien nodig meng gou nog bietjie maizena en meel en voeg by warm melkmengsel terwyl jy vinnig klits om klonte te voorkom. Wanneer die mengsel lekker dik is haal van die stoof af, voeg vanilla by en klits/roer goed!

Skep die vulsels in die kors, maak gelyk en strooi met kaneel. Los tot afgekoel is voor bedien word. Ek sit myne NIE in yskas nie, dis asof dit vog opbou! Dit is regtig baie lekker. Ek kan

die reuk van eier nie verdra nie!! Geniet!
Resep: Moira Botha Dyer