

Joghurt Kondensmelk Poeding



JOGHURT KONDESMELK POEDING ♡Rita♡

Maak dit sommer in een groot bak en sit warm voor op koue dae.
(8-10 porsies)

Bestanddele:

300 g strooisuiker

3 blikke kondensmelk

9 eiers

500 ml Bulgaarse jogurt

Instruksies:

1. Verhit jou oond tot 180 °C.
2. Smelt strooisuiker in pan tot ligte karamel.
3. Gooi in 'n groot ringpan.
4. Klits die res van die bestanddele saam in 'n elektriese menger en gooi Bo-oor die karamel.
5. Plaas pan in 'n groot oondbak wat halfpad vol kookwater is.
6. Bak vir 40 minute tot gestol.
7. Haal uit die waterbak en laat staan vir sowat 10 minute voor jy dit uitkeer.
8. Van die karamel sal hard wees en onderin die pan vassit.
9. Wikkel die pan versigtig tot die harde karamel loskom, en plaas dit ook Bo-op die poeding.

Nota:

Dit is ongelooflik lekker – Veral na so 2 dae in die yskas!