

Melktert



Kors:

- 125g botter/margarien
- 50g (60ml) witsuiker
- 1 eier
- 275g (500ml) koekmeelblom
- 10ml bakpoeier
- knypie sout

Vulsel:

- 1,5l melk
- 50g (60ml) botter/margarien
- 4 eiers
- 200g (250ml) witsuiker
- 70g (150ml) mielieblom
- 70g (125ml) koekmeelblom
- knypie sout
- 5ml vanieljegeursel
- kaneel

Oond en Stoofplaat

Begin deur die botter oor n lae hitte te smelt.

Roer dan die suiker en eier daarby en sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout saam en meng dit met die eiermengsel.

Druk die deegmengsel in 2 tertbakke in en prik die korse.

Bak die korse vir ongeveer 10 minute, teen 180C.

Kook die melk en botter saam in 'n dikboomkastrol.

Klits die eiers en suiker saam totdat dit liggeel en sponsagtig dik is.

Voeg die koekmeelblom, mielieblom, sout en vanieljegeursel by bo-genoemde en klits verder totdat daar geen klonte is nie.

Klits nou 'n bietjie van die kookmelkmengsel by die eiermengsel en klits dan al die eiermengsel by die kookmelkmengsel.

Plaas die mengsel terug op die stoofplaat en roer dit vinnig totdat dit weer kook.

Haal van die stoofplaat af, bedek, en laat vulsel 'n paar minute staan.

Gooi nou die warm vulsel in die korse en gooi kaneel bo-oor.

Bak die terte dan vir ongeveer 10 minute lank verder.

'n Bietjie ekstra suiker kan oor die vulsel gestrooi word, indien verkies.