

Wit Yskas Kaaskoek



Bestanddele:

Kors:

1 pk eat-sum-more koekies (fyn gemaak)

4 eetl gesmelte botter

Meng koekies en botter en druk vas in tertbak.

Vulsel:

1 blok 200gm wit sjokolade

2 bakkies roomkaas (kamertemperatuur)

1 blik aarbeie (goed gedreineer)

Metode:

Smelt sjokolade in mikrogolf oond. Meng roomkaas by. Skep helfte bo-op tertkors en pak die aarbeie bo-oor. Skep die ander helfte van die vulsel oor aarbeie. Plaas in yskas tot gestol. Versier met aarbeie indien verkies.

Dankie aan : Radio Namakwaland