Hoe om melktert vinnig te maak

Begin ‘n spanbyeenkoms deur die mikrogolf-melktert te maak.

? Stappe

1. Melktert is ‘n tradisionele Suid-Afrikaanse gereg. Maak die tert as deel van ‘n spanbyeenkoms.
2. Vra vir die spanlede wat is tradisionele Suid-Afrikaanse geregte.
   Melktert, bobotie, pap, melksnysels ens.
3. **<u>Bestanddele vir kondensmelktert:</u>**
   1 pak Tennisbeskuitjies (200g)
   1 blik kondensmelk (397g)
   500 ml water
   500 ml melk
   25 ml botter of margarien
   150 ml mielieblom
   50 ml vlapoeier
   knypie sout
   5 ml vanieljegeursel
   4 eiers
   kaneel

4. Bedek die boom en wand van ‘n vlak, reghoekige tertbak van 30 x 23 cm met die Tennisbeskuitjies en halveer die beskuitjies waar nodig.

5. Mikrogolf die kondensmelk, water, 250 ml van die melk en botter/margarien 10 tot 12 minute in ‘n diep 3,5-liter bak by 100% krag tot kookpunt en roer dit af en toe.

6. Maak die mielieblom, vlapoeier, sout en vanieljegeursel met die oorblywende 250ml melk aan. Skei die eiers en klits die eiergele by die mielieblommengsel. Klits hierdie mengsel nou vinnig by die kokende kondensmelkmengsel. Mikrogolf dit ongeveer 5 minute oop by 100% krag tot gaar en roer elke minuut

7. Klits die eierwitte tot styf, maar nie droog nie. Vou dit by die warm vulsel in. Giet die vulsel op die beskuitjies in die bak en maak dit gelyk. Sif kaneel oor en laat afkoel tot koud.

☺ Wenke

1. Maak die melktert aan die begin van die spanbyeenkoms sodat die vulsel kan stol.
2. Onderwerpe vir verkenners wat aansluit by die tema Suid-Afrika is:
   - Die oorsprong van die Afrikaner
   - Lid van ‘n volk
   - Volkstrots
   - Ons Afrikanertrots
   - Nasionale simbole / Eerbetoon aan Nasionale simbole

🕮 Bronne

1. Mikrogolfwenners – Anette Human