



www.afrikaans.org.au

KAASKOEK

Kors:

25 Gemmerkoekies OF 1 pakkie tennisbeskuitjies.

100 g gesmelte botter

Meng koekies en botter en druk in 'n pan met 'n uithaal bodem om korslaag te vorm. Laat afkoel in die yskas.

Kaasskoekvulsel:

25 ml (5 teelepels) gelatien.

4 eetlepels water.

Bedek gelatien met water en laat staan sodat dit kan "spons"

Plaas 2 houers roommaaskaas in 'n bak en meng. Voeg by die sap en fyngeraspede skil van 'n groot suurlemoen. Voeg 5 ml vanieljegeursel by. Meng 3 eiergele met 200 gram (1 koppie) strooisuiker in 'n bak - totdat dit soos room lyk - voeg dan by die kaasmengsel.

Klits 250 ml room liggies en voeg by die kaasmengsel.

Mikrogolf die gelatien op medium krag vir 2 minute en voeg STADIG by kaasmengsel en meng totdat al die gelatien deeglik in die kaasmengsel gemeng is.

Gooi in pan met kors en laat stol. Versier met vars vrugte en room indien verkies.