



www.afrikaans.org.au

Tipsy Tert

Maak eers die sous en laat afkoel voor gebruik.

Sous:

375ml suiker

300ml water

5ml sout

12,5ml botter

Kook saam vir 10 minute. Verwyder van hitte en voeg 125ml brandewyn by

Tert:

500ml gesnipperde dadels

5ml koeksoda

250ml kookwater

375ml meelblom

250ml suiker

50ml botter

125ml okkerneute en glanskersies

1 groot eier

Gooi kookwater en koeksoda en voeg botter by. Klop suiker en eier. Roer droë bestandele in en voeg dadel mengsel by. Meng goed deur. Gooi in goed gesmeerde baksottel. Rangskik neute en kersies bo-op. Bak by 180°C. Wanneer gaar, prik koek me 'n dik breinaald en goei afgekoelde sous oor. Versier met stryfgeklopte room, indien kersies en neute nie as versiering gebruik is nie.