

LEKKER BRAAI SOETGOED RECIPES 2



lekker
soet goed



lekker
BRAAI
lekker
lifestyle



First Choice Butternut Butterscotch Puffs

For the puffs:

- 1 cup cooked butternut
- 1 egg
- ¼ cup self-raising flour
- 5 ml baking powder
- Pinch of salt
- Oil, for frying

For the sauce:

- 500 ml First Choice Butterscotch Velvet
- ¼ cup First Choice Butter
- ¼ cup brown sugar

Method

For the puffs:

1. Cook the butternut and allow to cool.
2. Beat the egg and cooled butternut together.
3. Add flour and baking powder, and mix well.
4. Fry teaspoon sized scoops of the butternut mixture in hot oil until golden brown.
5. Keep the butternut puffs small, to ensure that each puff is cooked.

For the sauce:

6. In a saucepan, heat the First Choice Butterscotch Velvet.
7. Add the First Choice Butter and brown sugar, and stir.
8. Bring to the boil, then remove from the heat.
9. For best results, place puffs directly into the sauce after cooking!



CREMORA YSKASTERT

500g sakkie Cremora
1 koppie yskaswater
2 blikkies
kondesmelk
250ml
suurlemoensap
1 pakkie
tennisbeskuitjies



Gooi Cremora in mengbak. Voeg yskaswater by (dit moet yskaswater wees) en klits tot glad. Voeg kondesmelk by en hou aan klits.

Voeg nou die suurlemoensap by, nie alles op een slag nie, anders word dit nie styf nie. Klits die heel tyd en gooi so kort-kort 'n spuit suurlemoensap by. Dit moet so ongeveer 15min neem om die hele botteltjie in te spuit.

Teen die tyd is die mengsel baie dik.

Pak tennisbeskuitjies in bak uit en skep mengsel bo-oop, en krummel beskuitjies bo-oor. Dit kan dadelik geet word of in die yskas gebêre word vir later.



First Choice **Strawberry Velvet Mousse**

Ingredients

- 1 litre First Choice Strawberry Velvet

Method

1. Allow to chill overnight. *Important Step
2. Place First Choice Velvet in the mixing bowl. Mix for 5-10 minutes until the Velvet has become a mousse. (This will only be possible if the Velvet is well-chilled)
3. The mousse is ready when it is thick and fluffy.
4. Dish up, garnish and serve immediately!



BEVRÔRE GRENADELLA KAASKOÛEK

Kors

1 x 200 g-pakkie

suurlemoenroomkoekies (Lemon
creams)

100-125 g (100-125 ml) botter, gesmelt

Vulsel

2 x 397 g-blikke kondensmelk

250 ml suurlemoensap

200-250 g geroomde of gladde
maaskaas

250 ml vars room

2 x 115 g-blikke grenadellapulp



1. Kors: Breek die koekies in 'n voedselverwerker tot fyn krummels. Meng die botter deeglik deur en hou eenkant.
2. Vulsel: Plaas die kondensmelk en suurlemoensap in 'n groot mengbak en klits tot dit verdik. Klits die room- of maaskaas en room deeglik by en roer die grenadella by.
3. Voer die bodem en kante van 'n 24 cm-koekpan met kleefplastiek uit sodat daar genoeg oor die rand bly hang om die kaaskoek mee te bedek. Andersins kan 10-12 individuele koppies of klein bakkies op dieselfde manier gebruik word. Skink die mengsel in die pan. Skep die beskuitjiekrummels bo-op, versprei eweredig en druk liggies vas.
4. Bedek kaaskoek met die kleefplastiek en plaas nog 'n laag bo-oor. Vries oornag of tot benodig. Verwyder die boonste laag kleefplastiek.
5. Keer die kaaskoek op 'n verkoelde bord uit (sit vooraf in die vrieskas). Trek die kleefplastiek af en sit dadelik voor. Sny in skywe en sit net so of met 'n bessiesous, ekstra grenadellapulp of vars vrugte voor.



First Choice **Velvet Ice Cream**

Ingredients

- 1 litre First Choice Chocolate Velvet

Method

1. Place the ice cold First Choice Velvet in the mixing bowl.
2. Whip for 5 min on high speed.
3. Line your container with wax paper.
4. Pour the whipped First Choice Velvet into the dish.
5. Freeze overnight.



CHOCOLATE MUD CAKE



Ingredients

250g butter, at room temperature
150g dark chocolate
44g castor sugar
250ml hot water
80ml coffee liqueur
15ml instant coffee powder
260g cake flour
2.5ml baking powder
25g cocoa powder
2 free-range eggs
1 punnet fresh berries to serve

Method

Place the butter, chocolate, sugar, water, liqueur and coffee in a saucepan and stir over a low heat until the butter and chocolate have melted. Transfer the mixture to a mixing bowl and leave to cool for 15 minutes.

Preheat the oven to 150°C.

Sift the flour, baking powder, cocoa powder and fold into your chocolate mixture followed by the eggs that have been whisked. Whisk in the eggs. Pour the cake batter into a 20cm greased and lined spring form cake tin, and bake until a skewer inserted comes out clean, about 1 hour and 30 minutes. Remove the cake from the oven and allow to cook for another 15 minutes in the tin.

Turn the cake out and invert it onto a serving plate. Dust the cake with cocoa powder and serve with fresh berries of choice.



First Choice **Butterscotch Velvet Milkshake**

Ingredients

- 500 ml First Choice Butterscotch Velvet
- 250 ml First Choice Milk

Method

1. Chill overnight in a cold fridge. *Very important step!
2. Place the Velvet into your blender or mixer and mix for 3 minutes. It must be a mousse-like texture when done. (This will only be possible if you have used ice cold Velvet)
3. Add the cup of First Choice Milk and blend.
4. Pour into glasses and decorate with toppings of your choice!



CRUNCHIE BAR TERT



**1 pakkie
Tennis-beskuitjies
3 x 80g Crunchie bars
(gevroes of in yskas
gewees)
1 blik kondensmelk
600ml room**

**Voer 'n 3 cm diep, 26cm x 16cm (basis) pan met
kleefwerende bakpapier. Pak lagie Tennis
beskuitjies onder in jou bak en voer die hele bak
uit met die koekies**

**Neem jou crunchie bars, nog in die sakkies, sit in
'n vadoek en met behulp van 'n vleishammertjie
of koekroller kap die crunchie in fyn stukkies
Met jou menger, klits die kondensmelk en room
tot dik mengsel**

**Roer nou die crunchies in die mengsel in
Gooi nou die crunchie kondensmelkmengsel oor
die koekies, en pak weer 'n lagie koekies.**

Vries oornag

Verwyder uit vrieskas en sny in blokke



First Choice Deconstructed Mini Apple Pie

For the Apple Pie Stew:

- 1 litre First Choice Vanilla Velvet
- 100 g First Choice butter
- 5 ml cinnamon
- $\frac{1}{4}$ cup sugar

Method

1. Heat oven to 180°C. Using a medium round cookie cutter, cut out rounds. Cover the puff pastry with egg wash and place the tray in the oven for 15 minutes until golden brown.
2. Place the pot on a Snappy Chef hot plate or stove. Add the butter, sugar, cinnamon and cinnamon sticks.
3. Cut the apples in medium-sized blocks and place in the pot.
4. Stew the apples for 15 minutes.

Assembly:

5. In a glass, add 2 tablespoons of the apple mixture on one round puff pastry. Repeat.
6. Pour First Choice Velvet over the dessert and decorate the dessert with nuts and/or fruit.
7. Sit back, relax and apple pie!



CARAMEL & PEPPERMINT ICE CREAM



2 large free-range eggs
¼ cup sugar
1 cup tinned caramel – divided (I used Nestle Caramel treat) – basically 1 tin
2 cups whipping cream
1 cup milk
1 tsp vanilla extract
80-100gms peppermint crisp chocolate bar, roughly chopped (you can use more to sprinkle on the top if you prefer)

Beat the eggs until fluffy for about 2 minutes.

Add the sugar, ¾ of the caramel (reserving the remainder to swirl over the top) and vanilla and carry on whisking for a further 3 minutes or so until the sugar is incorporated and the colour is pale.

Add the cream and whisk until it thickens – about 3 minutes.

Add the milk and mix to combine

Run the mix through an ice cream maker until ready according to the manufacturer's instruction.

Once the ice cream has reached its final stage, add half the chocolate pieces and allow it to swirl very briefly through the mix. Decant it into a freezer proof container and dot the remaining caramel over the top. Using a skewer, swirl this through the top ¼ of the ice cream, or just on the surface. It doesn't matter. Sprinkle over the remaining chopped up peppermint crisp chocolate and freeze until ready to serve.

DEKADENTE SJOKOLADEKOEK



Bestanddele

220 g botter
200 g donker sjokolade
5 eiers, geskei
1 1/4 k strooisuiker
1/4 k koekmeel
1 k gemaalde amandels
1 t vanielje-ekstrak
1 e balsamiese asyn
versiersuiker, om oor te sif

Aanwysings

1. Voorverhit die oond tot 180 °C. 2. Smeer en voer 'n 22 cm losboompan met bakpapier uit. 3. Draai die buitekant van die pan met foelie toe. 4. Smelt die botter en sjokolade in 'n kastrol oor lae hitte, en laat dit dan vir 'n paar minute afkoel. 5. Klop die eiergele en strooisuiker in 'n mengbak tot romerig. 6. Klop die sjokolade-enbotter mengsel by. 7. Roer die meel en gemaalde amandels by. 8. Roer die vanielje-ekstrak en balsamiese asyn by. 9. Klits die eierwitte in 'n aparte bak totdat dit stywe punte vorm. 10. Vou die eierwitte by die sjokolademengsel in. 11. Giet dit in die pan en bak vir 1 uur. 12. Laat dit vir 20 minute afkoel en haal dit dan uit die pan. 13. Laat heeltemal afkoel. 14. Sif versiersuiker oor.

DONKERRSJOKOLADEKOEKIES



Bestanddele

- 1 ½ k amandelmeel
- ½ k kakao
- ½ t koeksoda
- ½ t sout
- 1 k eritritolkorrels
- 115 g botter, in blokkies gesny
- 1 t vanielje-ekstrak
- 115 g 85% donkersjokolade, gesmelt
- 2 groot eiers
- 115 g 85% donkersjokolade, grofgekap

Aanwysings

1. Voorverhit die oond tot 180 °C.
2. Voer 'n bakplaat met silikoonbakpapier uit.
3. Plaas die amandelmeel, kakao, koeksoda, sout en eritritol in die bak van 'n voedselverwerker en zirts dit saam.
4. Voeg die botter en vanielje-ekstrak by en pols totdat dit gekombineer is en die deeg soos broodkrummels lyk. Voeg die gesmelte sjokolade en eiers by en zirts die mengsel weer goed.
5. Roer die grofgekapte sjokolade by.
6. Skep lepels vol deeg 'n paar sentimeter uit mekaar op die bakplaat en bak vir 10 tot 12 minute.
7. Haal die bakplaat uit die oond en laat die koekies heeltemal afkoel.
8. Wag vir die koekies om te set voordat jy dit van die bakpapier afhaal en voorsit.

DRIEHOEK MAASKAASTERT



125 ml botter
125 ml suiker
1 eier geklits
5 ml poeier aangemaak in 10 ml
kookwater
250 g gladde maaskaas
125 ml melk
5 ml vanieljegeursel
2 1/4 pakkie vingerbeskuitjies
2 – 3 x 100 g blokke
melksjokolade

Klits die botter tot romerig, klits die suiker bietjies gewys by en klits tot romerig. Voeg die eier by. Meng die aangemaakte koffie met die die maaskaas en voeg by die bottermengsel. Verkoel die mengsel tot stewig. Meng die melk en vanielje en doop die vingerbeskuitjies vinnig daarin. Pak op `n groot stuk foelie 3 horisontale rye met vyf vingerbeskuitjies elk. Smeer van die vulsel oor die beskuitjies. Pak weer `n laag vingerbeskuitjies nou met vier beskuitjies in elke ry. Smeer vulsel oor en hou aan met lae pak tot die laaste laag 3 rye met 1 vingersbeskuitjie is. Vou stewig toe in die foelie en plaas in vrieskas tot hard. Smelt sjokolade en smeer buiteom die tert.

Plaas weer in die vrieskas tot benodig.

Wenk: Indien jy die sjokolade en kersies bo-op wil doen, koop sommer die sjokoladesous vir roomys – die wat hard word as jy dit oor die roomys spuit. Gooi dit bo-oor die koek en kersies en sit terug in die yskas sodat die sous kan stol.

EASY NO-CHURN LEMON ICE CREAM CAKE



150gm Lemon Tennis biscuits
75gm butter, melted
500ml whipping cream
2 tins condensed milk
Finely grated zest of one
lemon
¼ cup freshly squeezed lemon
juice

Break the Tennis biscuits into crumbs by hand or by using a food processor (be careful not to grind this up too finely) Mix in the melted butter until well combined. Remove 2 tablespoons of the crumb mix and set aside.

Line a 23cm spring-form cake tin with baking paper and cut the sidepieces so they protrude above the tin. This will ensure that the mix has a larger space to fit (alternatively you could use a slightly bigger tin). The paper forms a collar around the ice cream cake to contain it.

Press the remainder of the crumb mix into the base of the cake tin to evenly cover the surface. Press down with the bottom of a glass to ensure that it is compacted.

Whip the cream to soft peak stage using an electric beater. Add the condensed milk, lemon zest and lemon juice and beat until well combined.

Decant this into the lined cake tin and sprinkle the 2 tablespoons of biscuit crumbs on the top as garnish. Freeze until solid.

Remove from the freezer about 5 – 10 minutes before you want to serve so that it will be easier to cut.

EKSOTIESE WORTELKOEK



Oond 180 gr C. Klits saam: 4 eiers, 500 ml suiker, 375 ml olie en 1 t lemoen essens. Sif saam: 500 ml bruismeel, 5 ml fyn kaneel, 5 ml koeksoda, 1/2 t sout, 5 ml gemengde speserye. Roer by eiermengsel. Roer dan 500 ml grof gerasperde wortels by en 200 ml klapper, ook 2 fyngedrukte piesangs en 125 ml fyn pynappel. Roer ook 100 gr gekapte okkerneute by. Meng goed deur en skep in 2 gevoerde gesmeerde koekpanne. Bak 45 minute tot gaar. Keer uit en laat afkoel. Versiersel; Klits saam: 65 ml sagte margarine, 400 ml versiersuiker, knippie sout, 1/2 t elk lemoen en suurlemoen essens. Roer 2 E gladde roomkaas by. As te slap, klits nog versiersuiker by. Smeer tussen twee koeklae en ook bo-oor. Versier met okkerneute.

FLUWEEELPOEDING

**180 ml koekmeel
2 ml sout
125 ml (suiker
1 liter (4 k) melk
4 eiers, geskei
60 ml botter
5 ml (1 t) vanieljegeursel
30 ml (2 e)
appelkooskonfyt
45 ml (3 e) suiker**



**Voorverhit die oond tot 180 °C. Smeer 'n oondvaste bak.
Sif die droë bestanddele. Meng met 'n bietjie melk.
Verhit die res van die melk tot net onder kookpunt. Roer
'n bietjie by die meelpasta, roer by die verhitte melk,
verhit en roer aanhoudend tot dit begin kook en verdik.
Klits die eiergele en voeg by, gevolg deur die botter en
vanieljegeursel.
Giet die mengsel in die oondbak en bak 40 minute of tot
ligbruin.
Smeer 'n dun lagie appelkooskonfyt oor die poeding.
Klits die eierwitte styf saam met die 45 ml suiker en skep
op die poeding. Bak 10-15 minute tot goudbruin.**

GRENADILLA & PERSKE

JOGURTTERT



**1 Liter grenadella &
perske jogurt
1 blik kondensmelk
1 pakkie suurlemoen
jellie
125 ml kookwater
1 pakkie
tennisbeskuitjies
250 ml room
grenadellapulp en
ingelegde perskes vir
garnering**

Meng jogurt en kondensmelk

**2.Voeg suurlemoen jellie wat in kookwater
opgelos is by**

3.Meng alles goed saam

4.Gooi in tertbak wat met beskuitjies uitgele is

5.Klits room tot styf en plaas bo-op tert

**6.Versier soos verlang met grenadellapulp en
ingelegde perskes**

GRONDBOONTJIEBOTTER & PIESANG KAASKOEK

**50 gr Tennisbeskuitjies
25 gr botter, gesmelt
60 ml
grondboontjiebotter
150 gr roomkaas
80 gr strooisuiker
75 gr kondensmelk
150 gr fyngedrukte
piesangs
100 ml vars room,
styfgeklits**



**Meng fyngedrukte koekies en botter en druk
dit in die 4 glasies.**

**Smelt die grondboontjiebotter tot loperig en
giet eweredig oor die koekies.**

**Plaas roomkaas, strooisuiker, kondensmelk
en fyngedrukte piesangs in 'n mengbak en
meng deeglik met 'n klitser.**

Vou nou die room by en meng goed.

**Skep in die glasies en plaas in yskas om te
stol**

HAWERMOUT CRUNCHIES

2 k hawermout

½ lb botter

1 k suiker

1 e stroop...

1 k meel

½ t soda

1 k klapper



Smelt botter en stroop. Voeg koeksoda by. Voeg al die droë bestanddele by en bak vir 20 minute teen 350 grade. Sny in blokkies.

Home-made Honeycomb

Ice-cream



Ingredients

2 cups sugar

$\frac{1}{4}$ cup water

1½tsp bicarbonate of soda

1 litre fresh cream

1 can condensed milk

pinch of salt

Method

To make the honeycomb, grease a deep baking tray. In a deep heavy-base pan, add sugar and water and heat over a medium-high heat, stirring constantly until sugar is dissolved. Allow to boil until sides of pan start turning golden brown.

Stir with wooden spoon until sugar is golden brown throughout. Working quickly, sprinkle the bicarb over the sugar. Stir until sugar rises in volume. Pour sugar into the greased baking tray and set aside to cool. The mixture will collapse a little. Once cooled, turn honeycomb into a large, clean tea towel. Break into large pieces, wrap in tea towel and bash with rolling pin until fine.

In a large bowl beat cream until just set and peaks starts to form. Fold condensed milk and salt into cream. Fold honeycomb pieces to cream mixture and freeze until set.

MALVATERT



Bestanddele

- 1 blik (397g) Kondensmelk**
- 2 houertjies vars room (2 x 250ml)**
- 750g marsmallows (pienk en wit) in kwarte gesny**
- 1 pak kersies (rooi en groen) (250g) in kwarte gesny**
- 1/2 koppie suurlemoensap**
- 1 blikkie (1kop) fyn pynapples, gooi deur 'n sif om ergste vloeistof te dreineer**

Metode:

Meng die kondensmelk met die suurlemoensap

Voeg die marshmallows en kersies by.

Voeg die pynappel by

Klits die room goed styf en meng by.

Gebruik die tennisbeskuitjies om bak mee uit te voer

Gooi vulsel bo-op die koekies en verkoel.

KOFFIE & AMARULA NAGEREG



20 ml koffiepoeier;
125 ml kookwater;
300 g malvalekkers (marsh
mallows)
1 blik (410g) Ideal melk;
30 ml Amarula-room;
125ml gekapte neut;

Versiering
Clover whipped cream;
1 stafie gerasperde
sjokolade;
Tennisbeskuitjies
(opsioneel);

Los die koffiepoeier in die kookwater op. Giet die koffiemengsel in 'n groterige kastrol en sit ook die malvalekkers binne-in. Laat eenkant tot die lekkers feitlik heeltemal gesmelt het.

Klits intussen die koue melk tot styf. Roer die koffie-malvamengsel deur om seker te maak dat al die lekkers opgelos is. Roer die mengsel dan by die styfgeklitste melk in en voeg Amarula en neut by en roer goed deur.

Jy kan die mengsel in 'n bak bedien of in mooi sjampanjeglasies – net soos jy verkies. Plaas die bak/glasies in die yskas vir nagenoeg 15 minute waarna dit gereed is om bedien te word.

Sput/skep 'n bietjie geklopte room bo-oor jou nagereg en strooi heel laaste 'n bietjie gerasperde sjokolade bo-op om die nagereg mooi af te rond.

SUURLEMOEN JOGURT YSKASTERT



Bestanddele

Vir die kors

1½ pakkies Ginger koekies

100 g botter

Vir die tert

1 blikkie kondensmelk

sap van 1 ½ groot suurlemoene

450 g Fairview Full jogurt

1 pakkie suurlemoen gegeurde jellie

200 ml kookwater

250 ml room – opsioneel

suurlemoenskil vir versiering

Metode

Plaas die koekies in 'n voedselverwerker en verwerk tot fyn krummels. Smelt die botter in 'n koppie in die mikrogolf en voeg by die koekie krummels. Meng en gooi die krummels uit in 'n kleefvrye tertbak of los bodem pan! Druk die krummels met die agterkant van 'n lepel plat, kom ook halfpad teen die kante van die pan op. Plaas in die yskas vir ten minste 30 min.

Gooi die kookwater oor die jelliepoeier in 'n klein bakkie en laat afkoel. Gooi die kondensmelk in 'n bak en voeg die suurlemoensap by. Die melk sal verdik, en voeg dan die jogurt by en meng. Laastens voeg die jellie by en meng. Giet in die krummel basis en laat stol in die yskas vir 'n paar uur. As jy kies, kan jy die room met 'n bietjie suiker styf klits en oor die tert smeer net voor opdiening.

Dit is werklik heerlik

KOFFIE & KARAMEL SELSOUS POEDING



**1¼ koppie meel
1 eetlepel bakpoeier
'n knippie sout
4 eetlepels botter
½ koppie baie sterk
koffie, afgekoel
1 teelepel vanieljegeursel
1 koppie bruinsuiker
½ koppie gouestroop
1 koppie room (of
ingedampte melk),
verkoel**

**Sif die droë bestanddele saam in 'n oondvaste bak (20x20).
Smelt die botter en voeg dit saam met die koffie en vanielje
geursel daarby. Roer dit een of twee keer liggies deur, maar
moenie dit te veel meng nie.**

**Sprinkel die bruinsuiker oor die beslag en gooi dan die
gouestroop en laastens die room oor, SONDER om dit
enigsins te roer. Dit lyk dalk nou of die resepte gaan flop,
maar moenie skrik nie.....**

**Bak die poeding vir 40 minute teen 180 °C sonder 'n deksel
in die oond totdat die bolaag goudbruin en gaar is en 'n dik
sous onderin gevorm het.**

Laat staan dit vir 10 minute en sit dan voor.

YSKOU E OROSTERT

**30 ml gelatien
75 ml koue water
Tennisbeskuitjies vir
kors
1 blik yskoue
ingedampte melk
(Idealmelk)
200 ml suiker
400 ml yskoue Oros
lemoenkwas.**



**Week die gelatien in die koue water en verhelder dit
oor kookwater.**

**Pak die beskuitjies op die boom en teen die kante
van 'n tertbak wat 30 x 20 x 5 cm is.**

**Klits die Idealmelk tot dik en klits dan die suiker
geleidelik by.**

**Klits die gesmelte gelatien geleidelik by en dan die
lemoenkwas.**

**Giet die mengsel op die beskuitjies en plaas in die
yskas om te stol.**

OUTYDSE SOUSKLUITJIES

Ingredients

1 ½ Cup Flour

1 Tsp Baking Powder

Pinch of Salt

¾ Cup Butter

2 Eggs

2 Tbs Sugar

Water

½ Tsp Salt

1 Stick Cinnamon

Sugar and Cinnamon mixed in
bowl to sprinkle

½ Cup melted butter



Method

Sift the Flour, baking powder and salt together.

With your fingers rub in the butter into the flour until it has like a crumbs

Beat the Eggs and sugar until light and fluffy

Mix the beaten eggs to the flour mixture. Make sure to use a spoon and mix lightly.

Add water in a saucepan about 5 cm deep, salt and cinnamon, bring to boil.

Spoon teaspoons of your dough into the boiling water. You can do it all at one time.

Simmer on low heat for 10 minutes, cover, taking care that the mixture does not boil over. Just regulate the temperature so that it is simmering very slowly, without peeping too often!

Remove the dumplings with a slotted spoon and arrange in a serving dish. Sprinkle generously with cinnamon sugar (you will need more than you think, because the batter is not sweetened) and drizzle with the butter. Let it stand for 5 minutes to give the sugar some time to melt, then serve at once.

www.sapromo.com

PEANUT BUTTER SLICES

Ingredients

2 cups (500 ml) oats
1/3 cup (80 ml) honey
1/3 cup (80 ml) pitted dates,
chopped
5 tbsp (75 ml) peanut butter
1 egg, beaten
1/4 cup (60 ml) sunflower oil
1 tsp (5 ml) ground
cinnamon or
mixed spice
1 tsp (5 ml) vanilla essence



Method

Preheat the oven to 180 °C and lightly grease an 18 x 30 cm baking tin.

Place all the ingredients in a mixing bowl and mix until well combined.

Press mixture into the baking tin in an even layer and bake for 10-15 minutes or until golden brown and crispy.

Cut into 20 slices while they are still slightly warm. Allow to cool on a cooling rack and remove from the tin. Store in an airtight container for 3-4 days.

VINNIGE PIESANG ROOMYS



Druk 2 ryp piesangs fyn en voeg 1 t suurlemoensap by. Meng met 1 blik kondensmelk en kwart t sout. Klop 2 k [500 ml] room styf en vou by kondensmelk mengsel in. Skep in plastiekbak met deksel en plaas in vrieskas. Roomys is so na 5 ure in vrieskas reg vir gebruik.

PEPPERMINT CRISP TART

with JELLY



**1 pack tennis biscuits
1 packet lemon
flavoured jelly powder
250ml boiling water
1 tin Ideal milk
(cooled overnight)
1 tin Caramel Treat
1 large peppermint
crisp**

Dissolve the jelly in the boiled water and leave to cool until just before it begins to set. Beat the Ideal milk until thick. Now combine the jelly mixture and caramel treat with it. Pack a layer of tennis biscuits in a baking dish, grate half of the peppermint crisp over the layer of biscuits and pour half the ideal milk mixture over the chocolate. Repeat the process and leave to cool down completely.

PYNAPPEL CREMORA TERT



**500 g cremora
250 ml kookwater
2 x 397 g kondensmelk -
verkoel oornag in yskas
250 ml suurlemoensap
12 tennisbeskuitjies
410 g blik fyngemaakte
pynappels**

Los die cremora in die kookwater op en verkoel vir 1 uur in die yskas - dit MOET YSKOUD wees.

**Roer die kondensmelk by en klits tot styf.
Klits die suurlemoensap geleidelik by en roer die fyn pynappel deur.**

Pak beskuitjies in 'n plat reghoekige tertbord en gooi die helfte van die mengsel bo oor. Pak nog 'n lagie beskuitjies en eindig af met mengsel. Frimmel paar beskuitjies bo-oor. Plaas in die yskas tot stewig en versier met room indien verkies.

PINEAPPLE FRIDGE TART



Crust Ingredients:

**1 packet of tennis biscuits
(crushed)
100g butter (melted)**

Filling Ingredients

**1 tin of condensed milk
125ml (1/2 cup lemon
juice)
1 (400 gr) tin " crushed "
pineapple (well drained)
300ml cream (whipped
until thick)**

Crush the biscuits or whiz them in a food processor until broken. Add the melted butter and blend very briefly until just mixed through.

Scrape the mixture into the prepared dish and spread out. Work the crumbs up the sides of the dish and flatten with the back of a tablespoon. Put in the freezer for 10-15 minutes to firm while you prepare the filling.

**Mix the condensed milk and pineapple. Add the lemon juice
Fold in the cream**

Pour over crust and decorated with pieces of fine tennis biscuits or pineapple pieces.

Put in the fridge for at least three hours or overnight

ROCKY ROAD



Bestanddele:

1 kg sjokolade

1 pak marshmallows

**1 pak koekies(romany creams
gebruik)**

30 ml botter

60 ml goue stroop

Metode:

**Plaas 'n glasbak oor 'n kastrol vol water. Die bak moenie
aan die water raak nie. Skakel die plaat aan en laat die
water net liggies kook.**

**Plaas die sjokolade in jou glasbak en laat dit smeltroer die
botter en gouestroop bymaak die koekies fyn.**

Nie krummels nie, maar net lekker growwe stukke.

**Sny die marshmallows in kwarte met 'n skêr. As jy sukkel
druk die mes in warm waterhaal die sjokolade van die pot
af en roer die koekies en marshmallows by.**

Gooi dit in n bak wat uitgevoer is met bakpapier.

Plaas in die yskas dat dit kan styf word.

Sny dit in blokkies en oela la!

HEELIKE KLAM SJOKALADEKOEK



Oond : 180 gr C. Smeer en voer 2 ronde koekpanne met bakpapaier. Verhit 1 k water en 5 E kakaopoeier. Koel effe af. Sif 2 k Bruismeel, halwe t sout, voeg dan 2 k suiker by, in mengbak. Roer kakaomengsel by. Klits saam in groot beker of bak: 125 ml karringmelk 1 t koeksoda. half t kaneel en 1 t vanilla en 2 eiers. Roer by vorige mengsel tot glad. Skep in 2 koekpanne en bak vir 'n half uur tot gaar. Keer uit op afkoelrak. Sjokolade versiersel: Verhit 2 k versiersuiker, halwe k kakaopoeier en 75 gr botter knippie sout en 4 E karringmelk. [Moenie kook] Gooi helfte van versiersel bo-oor, sit lae opmekaar en gooi res van versiersel bo-oor

RYSPOEEDING

**1 kop gaar rys
2 kop melk
½ kop suiker
1 eetlepel botter
3 eiergele
3 eierwitte
1 teelepel vanilla essence
2 teelepels maizenza
¼ teelepels Sout
kaneel suiker**



**erhit 2 koppies Melk in n kastrol op die stoof en voeg by 1 koppie gaar witrys by en 1 eetlepel botter by.
Klits 3 eiergele, 2 teelepels maizenza, 1/4 teelepels sout, 1/2 koppie suiker en 1 teelepel vanilla essence saam.
Roer dit gelydelik by die melk mengsel op die stoof en Prut deur.**

Klits 3 eierwitte styf.

**Haal kastrol van die stoof at en vou eierwitte in.
Skep in diep oondbak en bak teen 180 grade vir 30 minute of mooi bruin gebak
Sprinkle kaneelsuiker oor en bedien met dun vla of vanilla rooms.**

SJOKOLADE FUDGE KOEK



Oond : 180 gr C. Smeer en voer 2 ronde koekpanne. Meng alle bestandele saam in Mengbak: 2 K koekmeel, 4 t bakpoeier, 2 k suiker, 1 k kakaopoeier, 200 gr sagte botter, 3 eiers, 1 k melk, 125 ml sonneblom olie en kwart t sout. Klits goed deur. Deel die deeg in panne en bak vir 30 min tot gaar. Rus 5 min en keer uit, koel heeltemal af en versier in die middel en bo-oor met vlg versiersel. Gooi in 315 ml room in kastrol en laat warm word, nie kook. Voeg by: 200 gr sjokolade, in blokkies gebreek, 1 t stroop, knippie sout en 1 t vanilla essens. Koel af en versier koek, sprinkel gekapte neute oor as verkies

SJOKOLADEPLASSE

Bestanddele

**Plak
melksjokolade
Lekkers**



Aanwysings

**Smelt 'n plak melksjokolade en giet dit
uit op 'n bakplaat wat met waspapier
uitgevoer is.**

**Druk lekkers in die sjokolade en plaas
die plaat in die yskas.**

**Sodra die sjokolade geset het, breek dit
in stukke en geniet**

STERI-STUMPIE SJOKOLADE MOUSSE



**200g donker sjokolade
250ml Steri-Stumpie (sjokolade geur)
100g malvalekkers (opgesnipper)
250ml room**

Smelt die donker sjokolade saam met die Steri-Stumpie in 'n dubbelkoker pot oor 'n pot kookwater. Voeg die malvalekkers by en roer totdat alles saam gesmelt is.

Laat effens afkoel.

Klits die room styf in 'n aparte bak. Vou die room in by die sjokolade mengsel. Gooi in individuele bakkies en plaas vir 6 ure in die yskas.

SOUFFLE MET JOGURT & SUURLEMOEN



250 ml Volroom Jogurt
4 groot eiergele
4 groot eierwitte,
kamertemperatuur
30 ml meel
knippie sout
5 ml vanielje-ekstrak
2 ml kremetart
60 ml suiker
botter en suiker, vir ramekins

Voorverhit die oond tot 180 C / 375F. Botter ses ramekins liggies. Gooi biejie suiker in elke ramekin en rol die ramekins om die binnekant van die ramekins te bedek met suiker. Sit op 'n bakplaat. Meng die jogurt, eiergele, meel, sout en vanieljegeursel in 'n mengbak. Klits eierwitte en kremetart tot skuimerig. Voeg die suiker geleidelik by en klop op medium-hoë spoed tot al die suiker opgelos is en eierwitte sagte punte het. Vou eierwitte stadig met 'n metaallepel in die eiergeelmengsel. Skep die ramekins vol met die soufflé mengsel(vul tot net onder die top). Om jou te help om soufflé eweredig te laat styg, hardloop jou duim langs die buitenste rand van die gereg, sowat 'n 1 cm diep of so voordat jy bak. Bak vir sowat 15 minute, totdat eweredig gestyg en ligbruin om die kante. Sif vol versiersuiker en bedien dadelik.

KITS

SUURLEMOENVLATERT

**500ml melk
100ml suiker
25ml vlapoeier
10ml botter
100ml
suurlemoensap
397g (1 blik)
kondensmelk
1¼ pak
Tennisbeskuitjies**



**Maak vla van die melk, suiker en vlapoeier.
Voeg die botter daarby en laat dit effens afkoel.
Klits die suurlemoensap en kondensmelk saam.
Pak 'n laag beskuitjies in 'n reghoekige bak.
Gooi helfte van die gekondenseerde
melkmengsel daarop en smeer gelyk. Pak weer
'n laag beskuitjies bo-op en gooi die helfte van
die louwarm vla daaroor. Herhaal die lae.
Rasper van die beskuitjies bo-oor en laat dit
goed afkoel**

SUURLEMOEN - KONDENSMELK YSKASTERT



**3 koppies melk
2 eetlepels botter
1 eetlepel suiker
2 eetlepels kitsvla
1 blikkie kondensmelk
125ml suurlemoensap
1 Pakkie Tennisbeskuitjies**

**Bring die melk, botter en suiker tot kookpunt.
Meg die kitsvla met bietjie koue water om 'n loperige pasta
te maak en voeg by die warm melk.**

**Sit terug op die stoof en roer aanhoudend tot die vla dik
word.**

**In 'n apparte bakkie, meng die blikkie kondensmelk met die
suurlemoensap.**

**In 'n bak van so 30cm by 20cm, pak twee rye
tennisbeskuitjies, smeer 'n dik lagie kondensmelk oor en
gooi 'n lagie van die vla oor, herhaal weer met 'n ry
beskuitjies, die res van die kondensmelk en al die vla.
Om af te rond - krummel nog beskuitjies en gooi oor die
boonste laag.**

Laat staan in die yskas vir ten minste 3 ure (oornag is beter)

