

LEKKER BRAAI SOETGOED RECIPES



lekker
soet goed



lekker
BRAAI
lekker
lifestyle



First Choice Custard Apple Tartlets

Ingredients

- 1 l First Choice Custard
- 1 sheet of frozen puff pastry, thawed
- 2 tbsp cake flour
- 1 Granny Smith Apple (medium-sized), thinly sliced
- 50 g First Choice Butter, melted
- 2 tbsp castor sugar
- 1 tsp ground cinnamon
- Double cream, to serve
- Fresh fruit, to serve

Method

1. Pre-heat oven to 220°C.
2. Grease 6 small ramekin dishes and roll out the puff pastry.
3. Use a 10cm round cutter to cut out 12 pastry rounds and place 2 into each ramekin.
4. Sprinkle a bit of cake flour into each ramekin to coat the pastry.
5. Pour 3 to 4 tablespoons of First Choice Custard into each ramekin.
6. Toss together the apple slices, melted butter, cinnamon and sugar.
7. Place 2 to 3 apple slices on to each dish and cook for 15 minutes, or until puffed and golden brown.
8. Allow to cool slightly before serving with cream and fruit.



A top-down view of various baking ingredients and tools arranged on a light-colored, speckled marble surface. In the upper left, there are several chunks of yellow butter. Next to them is a small white scalloped-edge dish containing three dark brown vanilla beans. Below the butter, there are two whole walnuts and a cracked egg with a bright orange yolk. Further down, there are two cinnamon sticks and two long, dark vanilla pods. In the bottom left corner, a metal whisk is partially visible.

Jump to section



A Bakgat Bread Pudding

Banoffee Tert

Bar One Chocolate Sauce

Bar One Trifle

Beste Botterkoek

Brandewyn Truffels

Caramel Popcorn

Chocolate & Nutella Cheesecake

Chocolate Fudge Bars

Coconut Squares

Cremora Pynappel Tert

Cremoraterter

Crustless Amarula Milk Tart

Double Chocolate Chip Cookies

Devilish Brownies

Drie Bestanddele Kaaskoek

Driene se Poeding

Eclair Cake

Feetjiepoep

Framboos Bazaar Poeding

Gebakte Karringmelk Poeding

Goedkoop Sjokoladeballetjies

Granadella Yskastert

Jump to section



Granadella Melk Jelly
Grondboontjebotter Yskastert
Heerlike Klam Sjokolade Koek
Honeycomb Pudding
Italian Nougat Cake
Jan Ellis Poeding
Jelly Cake
Kanariegeel Suurlemoen Poeding
Karamel Sjokolade Tert
Kit Kat Brownies
Klapper Tert
Kondensmelk & Milky Bar Fudge
Koue Jogurt Tert
Lemon Meringue Cheesecake
Lemon Mousse
Maklike Bar One Poeding
Marshmallow Cheesecake
Melktert
Milo Malva Poeding
Nutella Kaaskoek Mousse Koppies
Nutella Tert
Old Fashioned Ideal Milk Ice Cream
Ongebakte Hawermout Koekies





First Choice **Velvet Bread Pudding**

Ingredients

- 1 litre First Choice Chocolate Velvet
- 1 loaf white bread, sliced

Method

1. Pre-heat oven to 180 °C.
2. Slice the bread into strips or triangles.
3. Line a shallow dish with a layer of bread strips and cover with First Choice Chocolate Velvet.
4. Continue layering until your dish is almost full.
5. Bake for 30 - 45 minutes or until brown.

*Tip - Serve with our delicious First Choice Velvet ice-cream.



Jump to section



Oreo Yskastert
Outydse Pannekoek
Peach Cobbler
Pears Poached in Red Wine
Peperment Poeding
Peppermint Crisp Mousse
Peppermint Crisp Tart
Pienk Poeding
Piesang Karamel Poeding
Piesangtert
Pynappel & Granadella Ter
Pynappel Roomkaas Tert
Pynappel Skuim
Roly Poly Pudding
Scons
Sjokolade Brandewyn Balletjies
Sjokolade Nagereg
Sjokolademousse met 3 Bestanddele
Skuimpies Poeding
Sneeu Poeding
Spur Kaaskoek
Sticky Toffee Pudding
Suurlemoen Mousse
Swartwoud Trifle
White Chocolate & Coffee Mousse
Yskas Melktert



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!



A 'BAKGAT' BREAD PUDDING

Ingredients

4-8 slices of white bread
apricot jam
4 eggs
¼ cup sugar
1 cap vanilla (5 ml)
½ liter of milk
butter
1/4 cucoconut
1 teaspoon ground cinnamon



Method

Heat the oven to 180°F / 82°C

Spread the bread thinly with jam.

Arrange the slices in a glass bowl of your choice

Add a few dots butter on each bread slice as you add the bread to the dish.

Sprinkle with coconut sparingly or to your taste.

Separate the eggs in two bowls.

Mix egg yolk with milk, sugar and vanilla. Whisk it well.

Cover the bread with the milk mixture and allow the bread to absorb it fully.

Beat the egg whites until stiff and cover the pudding with it stiff egg whites.

Sprinkle with cinnamon.

Bake for 35 minutes.

Serve with Custard

BANOFFEE TERT

**250g Digestive
koekies/tennisbeskuitjies
100g botter/margerien
gesmelt
397g Caramel
Kondensmelk
2 piesangs (groterige
piesangs of 4 klein
piesangs)
300ml Geklopte room
Sjokolade vir versiering
(ek rasper dit sommer
oor)**



**Krummel die koekies (ek doen dit sommer in my
voedselverwerker), meng dit nou met die gesmelte
botter.**

Druk die kors in 'n tertbak uit.

Sit die kors in yskas vir so 10 min om af tekoel.

**Vat nou die verkoelde tertkors en smeer die onderlaag
met 'n blikkie Caramel Kondensmelk. Sny die piesang
op in dun skywe en pak dit bo op die kondensmelk laag.
Rond die tert af met die geklopte room en sprinkle die
sjokolade bo oor.**

Sit terug in yskas om te verkoel.

BAR ONE CHOCOLATE SAUCE



**4 x 55g bars Nestlé
Bar-One chocolates,
finely chopped
125ml (½ cup) fresh
cream
10ml (2 tsp) vanilla
essence
pinch salt
30ml (2 tbsp) brandy**

Place the chopped chocolate in a glass bowl that will fit over a pot to create a double boiler. In a small separate pot, place the 125ml (½ cup) fresh cream, vanilla essence and salt, and bring to a boil. Once boiling, pour the cream over the chopped chocolate, then fit the glass bowl over a pot of simmering water (do not allow the base of the bowl to touch the water). Stir the liquid until it has all melted (if small bits remain unmelted, blitz with a hand blender until smooth) and stir in the brandy. Serve hot, poured over scoops of the vanilla ice cream.

BAR ONE TRIFLE



Ingredients:

- 1 chocolate or marbled loaf cake
- 360g tin Nestlé Caramel Treat
- 500g ready-made chocolate custard
- 400ml whipping cream, whipped
- 2 Bar Ones or Mars Bars, sliced, for topping
- 2tbsp chocolate sauce, to drizzle

Method:

Slice the cake and layer at the bottom of a trifle bowl. Spoon over the caramel and smooth with the back of a hot spoon.

Pour the chocolate custard over the caramel layer. Top with the whipped cream, arrange the Bar One slices, then drizzle over a little chocolate sauce.

BESTE BOTTERKOEK



Stel oond op 180 gr C. Smeer en voer 2 koekpanne. Klits saam in mengbak: 300 gr sagte botter, 1k plus 2 E suiker en 5 eiergele. Klits vir 5 min. Sif 2 k plus 1 E koekmeel en kwart t sout plus 4 t bakpoeier. Vou by bottermengsel in. Klits 5 eierwitte styf en vou in 3 dele by koekemengsel in, met metaallepel. Deel deeg in panne en bak 40-45 min tot gaar. Versier soos verkies as afgekoel, met botterversiersel, aarbeikonfyt of caramal kondensmelk

BRANDEWYN TRUFFELS



**2 Plakke Melk
kooksjokolade
¼ Blok Sagte botter
4 Eetl Dikroom
3 Eetl Brandewyn
1 Pakkie
Versiersuiker, gesif
Sjokolade-vermicelli
of gekapte neute**

Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond. Klits gesmelte sjokolade, botter, room en brandewyn saam. Sif versiersuiker geleidelik by en meng tot 'n stywe pasta vorm. Plaas mengsel in yskas tot styf genoeg om te hanteer. Breek groot genoeg stukkies af om truffles te vorm en rol in 'n balletjie. Rol elke balletjie in vermicelli of neute, geroosterde klapper en laat toe om te stol. Plaas elke truffle in 'n klein kolwyntjiepapiertjie.

CARAMEL POPCORN



Ingredients

50g Popcorn

100g Golden Syrup

150g Fine Sugar

10g salted Butter

Method

- 1) Make your popcorn as per usual**
- 2) Put the syrup, sugar and butter into a pan and allow caramelising. If you notice burning may occur lightly, shake your pan rather than stirring to allow for even cooking**
- 3) Heat the popcorn on a tray in the oven while the syrup is caramelising**
- 4) Add the warm popcorn to the caramelised syrup and place onto a baking sheet of paper to cool**
- 5) Store in an airtight container**

CHOCOLATE & NUTELLA CHEESECAKE

Ingredients

100g butter
200g Tennis Biscuits, finely crushed
100g hazelnuts, blitzed in a food
processor
200g dark chocolate, chopped
200g Nutella
2 large eggs
200g smooth cottage cheese, drained
300g cream cheese



Method

You will need:

20cm non-stick, loose-bottomed cake tin, greased, and the sides lined with baking paper chopped hazelnuts, to decorate.

Heat the oven to 130°C, 110°C fan. Melt the butter over a low heat, remove from the heat and stir in the crushed biscuits and hazelnuts. Mix until evenly coated. Spread over the base of the cake tin, pressing down lightly to create a firm base.

Melt the chocolate and Nutella in a small, heavy-based saucepan over a medium-low heat until smooth. Mix to combine, and then set aside to cool. Using an electric whisk, beat the eggs, cottage cheese and cream cheese until just combined, then pour in the chocolate mixture and mix until smooth.

Scrape into the cake tin, smoothing the top. Bake for 45 minutes, then run a flat-bladed knife around the edge to prevent cracking.

Set aside to cool, and then remove to the fridge for at least 4 hours to cool and set completely. Decorate with chopped hazelnuts to serve.

CHOCOLATE FUDGE BARS

Ingredients

1 cup softened butter, room temperature
1 cup sugar
1 large egg
2 cups flour
 $\frac{3}{4}$ cup of cocoa powder
a pinch of salt
1 cup butter
1 cup brown sugar
 $\frac{1}{2}$ tin sweetened condensed milk
5 ml vanilla essence
1 x 150 gr milk chocolate slab



Method

First off, make the cookie dough by combining the butter, sugar and egg – whisking until light and fluffy.

Sift the flour, cocoa powder and salt. Mix until you have a manageable dough, cling wrap and refrigerate for 15 minutes.

Preheat the oven to 180 degrees Celsius, prepare a baking tin of 16 x 26 cm and push the cookie dough into the bottom of the tin. Bake for 12 min. Leave to cool.

For the fudge; combine the butter, sugar and condensed milk in a saucepan and bring to a boil, whisking thoroughly until you have a brown caramel.

Remove from heat, add the vanilla essence, whisk it through and gently cover the cookie base with fudge. Refrigerate for at least 30 min, until set.

Melt the chocolate over a double boiler and cover the fudge with the melted chocolate. Send the tin back to the fridge until the chocolate is set. Slice and enjoy.

COCONUT SQUARES

2 packets (200 g each) Tennis
1 tin (385 g) condensed milk
500 ml (2 C) desiccated
coconut
125 g butter, melted
Topping
125 ml (1/2 C) fresh cream
250 ml (1 C) white chocolate
chips or pieces



Line a 23 x 35 cm baking pan with non-stick foil. Arrange a single layer of biscuits on the bottom of the lined pan. Mix the condensed milk, coconut and melted butter together. Spread the mixture evenly over the layer of biscuits and arrange another layer of biscuits on top.

Topping

Place the cream in a saucepan over low heat and add the chocolate; stir until melted. Remove from the heat and cool slightly. Spread the topping evenly over the top layer of biscuits. Refrigerate until set and then cut into squares the size of the biscuits.

LEKKER PYNAPPEL CREMORA TERT



**500g Cremora
melkpoeier
250ml kookwater
2x397g kondensmelk
(verkoel)
250ml suurlemoensap
12 Tennisbeskuitjies
410g fyngemaakte
pynappels**

Los die melkpoeier in die kookwater op en verkoel vir 1 uur in die yskas.

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 giet die mengsel bo-oor.

Plaas in die yskas tot stewig en versier met room indien verkies. Lewer 1 groot tert.

CREMORATERT



Bestanddele

Kors:

**1 pak (200g) Marie
beskuitjies, fyngemaak
100-125ml Gesmelte botter**

Vulsel Bestanddele:

**1 pak (250g) Cremora
melkpoeier
125 ml (1/2 k) Kookwater
1 blik (397g) Kondensmelk
125 ml (1/2 k)
Suurlemoensap**

Metode

**Meng die beskuitjies en die gesmelte botter goed en
druk in 'n 23 cm-tertboard vas.**

Los die melkpoeier in die kookwater op. Verkoel.

Klits die kondensmelk en suurlemoensap saam.

**Voeg die opgeloste melkpoeier by en klits tot dik,
romerig en wit.**

**Skep die vulsel in die voorbereide kors en verkoel tot
stewig.**

CRUSTLESS AMARULA MILKTART

Ingredients

2 Cups(500 ml) full cream Milk
1 Cup(250 ml) Amarula
1 Cup (250 grams) flour
2 t (8 grams) Baking powder
1 Cup (200 grams) white sugar
4 eggs separated
4 Tablespoons (57 grams) butter – melted
Pinch of salt
Fine cinnamon



Method

Preheat oven to 180 ° C

Prepare baking dish by greasing it with a little butter as not to stick.

Whisk together melted butter, egg yolks and sugar until light and fluffy.

Sift together your flour, salt and baking powder.

Fold into above mixture.

Mix the milk and Amarula then fold in the flour mixture.

Whisk egg whites until stiff peaks form. With a large metal spoon gently fold the whisked egg whites into the mixture, using a figure-of-eight motion through the batter until even.

Pour into greased baking dish, sprinkle with cinnamon.

Bake in preheated oven for + – 45 minutes until set

Let rest for 30 minutes before serving

DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIES



Ingredients

100g butter, softened
150g light brown sugar
1 large egg
1/4 tsp vanilla extract
150g plain flour
1/2 tsp baking powder
2 tbsp cocoa
100g dark chocolate chips

Method

Preheat your oven to 180C and line a baking tray with baking paper. Place the butter and light brown sugar in bowl and cream together until soft and fluffy. (Using a freestanding mixer or electric beater is easiest!)

Add the egg and vanilla extract and mix in. Sift in the flour, baking powder and cocoa and mix to combine. Lastly, mix in the chocolate chips.

Roll tablespoonfuls of dough into balls and arrange on the tray allowing a little room for spreading. Flatten each ball slightly with the palm of your hand.

Pop the tray in the oven for 10 minutes, then rotate the tray 180 degrees and bake for a further 5 minutes. Carefully transfer the cookies to a cooling rack. (They will be very soft but will harden on cooling.)

Allow to cool completely before serving.

DEVILISH CHOCOLATE BROWNIES

200g roughly chopped dark chocolate
150g, plus extra for greasing unsalted butter
2 teaspoons vanilla paste or extract
150g golden (if possible) castor sugar
2 beaten free-range eggs
75g plain flour
2 tablespoons cocoa powder
1 teaspoon salt
100g dark chocolate chips



Preheat the oven to 180°C (fan 160°C) / 350°F / gas mark 4. Grease a 19cm (7½in) square shallow baking tin and line the base with baking paper. Melt the chopped chocolate, butter and vanilla together in a heatproof bowl set over a saucepan of barely simmering water, making sure the surface of the water does not touch the bowl. Remove from the heat and stir in the sugar, then leave to cool for a few minutes.

Beat in the eggs, then sift in the flour, cocoa and salt and fold in until the mixture is smooth and glossy. Stir in the chocolate chips. Pour the mixture into the prepared tin and level the top.

Bake in the oven for 25 minutes, or until the top starts to crack but the centre remains gooey. Turn off the oven and leave the brownies inside for a further 5 minutes before removing. Leave to cool completely in the tin.

Cut the brownies into 16 small squares and remove from the tin. Store in an airtight container for up to 4 days..

DRIE BESTANDDEEL

KAASKOEK

Bestanddele
3 eiers
120 g witsjokolade
120 g roomkaas



Metode

Skei die eiers en sit die eierwitte in die yskas. Dit maak die meringue meer stabiel.

Stel die oond op 170grade C

Breek die witsjokolade in stukkies en smelt dit in 'n dubbelkoker oor lae hitte.

Intussen klits die eierwitte styf totdat dit punte vorm. Dit moet styf genoeg wees dat, as jy die bak onderstebo keer die eierwit nie uitval nie.

Roer die sjokolade totdat dit gesmelt en glad is en meng die roomkaas daarby.

Verwyder die bak van die kookwater af en voeg die eiergele daarby.

Meng goed.

Vou nou die styfgeklopte eierwit liggies in die mengsel soos volg: Voeg eers net 'n 1/3 van die mengsel in en meng goed. Voeg daarna weer die helfte by en meng goed en dan die laaste helfte.

Verf bakpapier met olie of botter. Dit keer dat die koek nie bars nie.

Voer nou 'n 15cm koekpan se bodem en kante uit met die gesmeerde bakpapier.

Skep die mengsel daarin en skud die pan of glasbak baie liggies op die werksoppervlakte om die lugblasies te verwyder.

Plaas die pan of glasbak binne-in 'n oondpan en gooi warm water in die pan.

Bak nou die kaaskoek vir 15 minute op 170 grade, daarna weer 15min op 160grade en skael dan die oond af. Laat die kaaskoek vir nog 15min in die warm oond bly. Verwyder uit die oond en laat in die pan of glasbak afkoel. Dien op en sif versiersuiker daaroor.

DRIENA SE POEDING



Bestanddele

- 2 pakkies aarbeijellie
- 1 koppie kookwater
- 1 blikkie kondensmelk
- 1 liter aarbeijoghurt
- 1 pakkie tennisbeskuitjies

Metode

Voeg jellie by kookwater en roer.

Meng kondensmelk en joghurt.

Klits die jellie by.

Pak glasbak uit met
tennisbeskuitjies.

Voeg die res by.

Plaas in yskas.

ÉCLAIR CAKE



**1 package tennis
biscuits
2 packages of instant
Vanilla pudding
1 container cream
(250ml)
3 cups milk
Chocolate frosting or
melted chocolate**

**In a large bowl, mix together the vanilla pudding mix, cream, and milk. Beat well until stiff. Arrange tennis biscuits in a single layer on the bottom of a 9×13 baking dish. Pour half of the pudding mixture over the tennis biscuits . Add another layer of tennis biscuits and pour remaining pudding on top. Add the final layer of tennis biscuits and spread with chocolate frosting/ganache
Refrigerate for at least 4 to 5 hours before serving**

FEETJIE POEP



**1 Sjokolade
sponskoek
1 Blik karamel
kondensmelk
1 Houertjie room
Sjerrie likeur van jou
keuse**

Breek koek in groot krummels.

Pak in bak.

Sprinkel sjerrie oor.

Klits room styf en klits karamel daarby in.

Skep bo-op koek.

Herhaal lae.

Los bietjie geklitste room uit vir heel bo-op.

Versier met gekrummelde flake en kersies.

Hoe langer dit staan, hoe lekkerder word dit.

FRAMBOOS BAZAARPOEDING



1 x 380g blikkie Ideal-melk
2 koppies bevrore frambose
½ koppie water
¾ koppie suiker
5 velletjies gelatien
(beskikbaar by Woolworths)

Verkoel die Ideal-melk tot dit yskoud is. Sit die frambose, water en suiker in 'n kastrol en kook dit vir vyf minute. Gooi dit in jou versapper of voedselverwerker en blits tot dit 'n gladde puree is. Gooi die puree deur 'n sif om die pitjies te verwyder. Laat die puree afkoel tot kamertemperatuur. NB: Skep 'n halwe koppie van die puree uit en hou dit eenkant. Week die gelatien in 'n bakkie koue water vir 5-10 minute.

Druk dan die gelatien velletjies liggies in jou vuus om die water te verwyder. Plaas die gelatien velletjies in 'n klein bakkie en gooi 3 eetlepels baie warm water oor. Roer tot die gelatien opgelos is – dit vat net 'n paar sekondes. Roer nou die gelatien by die framboos-puree (die halwe koppie wat jy uitgeskep het bly eenkant vir later). Klits die koue Ideal-melk in 'n groot bak tot dit dik, lig en skuimerig is. Vou die framboos-puree wat die gelatien bevat in en roer liggies deur. Skep die mengsel in 'n groot bak of individuele glase. Bedek met kleefplastiek en plaas in die yskas tot dit geset is. Bedien hierdie framboos-bazaarpoeding met 'n goeie leksel van die framboos-puree wat jy eenkant gehou het. Hierdie bazaarpoeding kan ook met vars frambose gemaak word in plaas van gevries. Aarbeie, vars of gevries, werk ook wonderlik.

KARRINGMELK POEDING



Bestanddele

25ml botter
180ml witsuiker
2 eiergele
25ml koekmeel
'n knippie sout
250ml melk
250ml karringmelk
2ml vanieljegeursel
2 eierwitte, styf geklits

Metode

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n diep, vierkantige bak van 24cm. Room die botter en in 'n groot mengbak tot dit lig is. Klits die eiergele een vir een by. Voeg die meel, sout, melk en karringmelk om die beurt by die beslag en meng goed tussen elke byvoeging. Voeg die vanielje geursel by en vou die styfgeklitse eierwitte in. Giet die mengsel in die voorbereide bak en bak 1 uur tot goudbruin. Sit voor saam met bessies of aarbeie.

GOEDKOOP SJOKOLADEBALLETTJES

Bestanddele
1 pak (200 g)
Tennisbeskuitjies
250 ml (1 k) versiersuiker
125 ml (½ k) kakao
125 g botter, gesmelt
5 ml (1 t) vanieljegeursel
125 ml (½ k) fyn
appelkooskonfyt
klapper om in te rol



Metode
Maak die beskuitjies fyn in 'n voedselverwerker of rol fyn
met 'n koekroller.
Plaas in 'n groot mengbak en sif die versiersuiker en
kakao by.
Voeg die botter, vanieljegeursel en appelkooskonfyt by en
meng baie goed.
Rol in bolletjies en rol die bolletjies in klapper. Verkoel tot
stewig.

GRENADILLA YSKASTERT

**1 pakkie
Tennisbeskuitjies
1 pakkie
suurlemoenjellie
1 koppie warm water
1 x 410 g blik
ingedampte melk
(laat dit oornag in
yskas koud word)
1 klein blikkie
grenadellapulp**



**Meng die water en jelliem en laat dit afkoel.
Klits die ingedampte melk tot styf.
Meng die grenadellapulp en die afgekoelde
jelliewater met die melk.
Pak die beskuitjies op die bodem van 'n tertbak.
Plaas tertmengsel bo-op.
Krummel 'n beskuitjie bo-oor.
Plaas in die yskas vir een uur.**

GRENADILLA MELK JELLIE



**1 Pakkie grenadella
jellie
250 ml Kondensmelk
100 ml
Grenadellamoos
125 ml Vars room,
geklop**

**Maak jellie volgens aanwysings op pakkie
en laat afkoel.**

**Voeg kondensmelk en grenadellamoos by
en klits goed om te meng.**

Giet in nat jellievorm en laat stol.

**Keer uit op opdienbord. Klop vars room
totdat stywe punte vorm.**

Versier jellie met geklopte room

GRONDBOONTJIEBOTTER YSKASKOEK



**1 Pakkie tennisbeskuitjies
fyngerol en 100gr gesmelte
botter vir jou kors. Druk in
terpan vas
250gr roomkaas
1 Kop grondboontjie botter
½ Kop suiker
1 teel vanilla geursel
250 ml room**

**Ekstra room (styfgeklop) sjokolade snysels en sjokolade
sous vir versiering**

Met 'n klitser, meng die roomkaas en suiker tot glad.

Meng in die grondboontjiebotter en vanilla geursel in.

Vou in die styfgeklopte room. Skep in die tertkors .

**Plaas in yskas vir tenminste 4 ure. Net voor opdiening,
versier met ekstra styfgeklopte room, sjokolade stroop
en sjokolade snysels.**

Bewaar in die yskas

HEERLIKE KLAM SJOKOLADEKOEK



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

HONEYCOMB PUDDING



- 200 g (250 ml) sugar**
- 120 g (215 ml) cake flour**
 - pinch of salt**
- 5 ml bicarbonate of soda**
 - 125 g (135 ml) butter**
 - 125 ml lukewarm milk**
 - 250 ml golden syrup**
 - 4 eggs, beaten**

Preheat the oven to 180°C. Sift the dry ingredients together.

Melt the butter in the lukewarm milk. Add the syrup and mix well. Combine the two mixtures and stir in the beaten eggs. Spoon mixture into a greased 20 x 15 cm oven dish.

Bake for about 40 - 45 minutes. Serve with cream or custard.

Italian Nougat Cake

**500 grams Almond
300 grams Honey
200 grams Sugar
3 eggs white
1 Lemon peel
Vanilla**



Cook for about an hour and a half the honey in a water bath and a slow mixing fire without interruption with a wooden spoon, until it becomes caramelized.

Meanwhile, separately, cook over low heat the sugar with water - every 3 tablespoons of sugar, 2 water - stirring constantly. Whip the egg whites adding caramelized honey, continue to cook over low heat, stirring constantly.

Once the honey has taken on the appearance foamy, add sugar. Add the almonds (or pistachio, or hazelnut), previously roasted in the oven, the vanilla and lemon zest mix everything.

Pour the dough into a round mold. Once cooled, flip the pan and cut as you like.

JAN ELLIS POEDING



- 125 ml suiker
 - 2 eiers
- 30 ml appelkooskonfyt
 - 125 ml melk
 - 5 ml koeksoda
- 375 ml bruismeel
 - Knippie sout
- Stroop
- 250 ml kookwater
 - 250 ml room
 - 230 g botter
 - 250 ml suiker
- 5 ml vanieljegeursel

Voorverhit die oond tot 180°C en smeer 'n middelslag-oondbak met botter. Verroom die botter en suiker goed en voeg die eier by. Roer die appelkooskonfyt by. Los die koeksoda in die melk op en voeg dit ook by, saam met die vanieljegeursel. Voeg laastens die bruismeel en sout by en meng tot 'n gladde beslag. Skep in die oondbak, smeer gelyk en bak vir ongeveer 30 minute tot goudbruin en deurgaar.

Verhit die kookwater, room, botter en suiker stadig tot die suiker gesmelt is. Verhit tot kookpunt. Verwyder van die hitte en roer die vanieljegeursel by. Haal die poeding uit die oond, prik vol gaatjies en giet die warm stroop daaroor.

Laat staan om in te trek en sit voor met vla.

JELLY CAKE



5 different coloured jellies made with only half the water required.

Leave to set completely.

Cube all coloured jellies and place into a silicone ring mould and set aside.

Sprinkle 24grams of gelatine over 250 ml of water and leave for 1 minute.

Meanwhile place 300 ml of sweetened condensed milk, 300 ml of heavy cream and 1 tablespoon of vanilla essence in a blender.

Stir in 250ml of hot water to gelatine. Stir until dissolved the add to blender. Blend until thoroughly combined.

Gently pour creamy mix over cubed jelly.

Place into fridge to set completely.

Invert onto a plate, slice and serve. Yummy.

KANARIEGEEL

SUURLEMOENPOEDING

100g strooisuiker
110g botter, kamertemperatuur
100g koekmeel
7,5ml bakpoeier
2 eiers
Gerasperde skil van 1
suurlemoen
Knippie sout
5 ml Vanieljegeursel
325 g flessie suurlemoenbotter (lemon curd)
Geklitste room vir opdiening



Voorverhit die oond tot 180° C. Smeer 'n poedingbak met botter. Strooi liggies met meel en skud oortollige meel uit. (Jy kan ook net met kombuissproei spuit).

In 'n mengbak klits die suiker, botter, meel, eiers, suurlemoenskil, sout en vanieljegeursel saam tot 'n gladde beslag. Giet in die gesmeerde bak. Maak die bokant gelyk en stip met 60 ml van die suurlemoenbotter en smeer in kartelbewegings. Bak 20-25 minute tot goudbruin en nog drillerig in die middel.

Verhit die orige suurlemoenbotter in die mikrogolfoond of in 'n pannetjie tot warm en loperig. Skep die poeding in bakkies, bedruip met suurlemoenbotter en 'n skeppie room.

KARAMEL SJOKOLADE TERT



Maak 1 pakkie Choc crust of Romany koekies fyn en meng met 2 E gesmelte botter en 1 t karamel geursel en druk vas in tertbak.

Vulsel: Roer 1 blik karamel kondensmelk tot glad en skep bo-op tertkors. Smelt saam: 200 gr sjokolade, gekap, 180 ml room en 40 gr botter in glasbak bo-oor warm water tot gesmelt. Roer tot glad. Skep bo-oor karamel kondensmelk. Sit in yskas vir 4 ure voor bedien. Jy kan room rosies bo-op spuit of flake krummel en bo-oor gooi

KIT KAT BROWNIES



**3/4 cup cocoa powder
1/2 teaspoon baking soda
(Koeksoda)
1/3 cup oil
1/2 cup boiling water
2 cups white sugar
2 eggs
1/3 cup vegetable oil
1 1/3 cups all-purpose flour
1 teaspoon vanilla extract
1/4 teaspoon salt**

**Preheat oven to 175 C - Grease and flour a 9×13 inch pan.
In a large bowl, stir together the cocoa and baking soda. Add
1/3 cup vegetable oil and boiling water. Mix until well
blended and thickened. Stir in the sugar, eggs, and remaining
1/3 cup oil. Finally, add the flour, vanilla and salt; mix just
until all of the flour is absorbed.**

**Apply half the mixture into prepared pan .
Place the kit kat and add the remaining mixture Bake in the
preheated oven for 35 to 40 minutes, or until a toothpick
inserted into the cake comes out clean. Allow to cool before
cutting into squares.**

**Note: Do not exceed the cooking, if toothpick does not comes
out clean, it is because of the chocolate kit kat.**

KIAPPER TERT



Oond 180 gr C. Klits alles saam in mengbak: 4 eiers, 1 k suiker, kwart t sout, 2 k melk, 1 t vanilla geursel, 2 E sagte margarine, 125 ml koekmeel, 1 t bakpoeier en 1 k klapper. Gooi in gesmeerde tertbak en bak vir 45 minute tot goudbruin en gestol.

KONDENSMELK & MILKY BAR FUDGE



Gooi in n glasbak.
1 blik kondensmelk
4 slabs milky bar. (90gr elk) in blokkies
gebreek .
Mikrogolf op Hoog vir 4 min en roer tot die
die sjokolade gesmelt is
Mikrogolf verder vir 1 tot 2 min tot alles
gesmelt en glad is
Ek het 3 druppels vanilla bygesit
Gooi dit in n fudge pan uit wat met bak
papier uitgevoer was
Maar jy kan Jou pan of glasbak met spray
n cook spuit
Sny voor dit heeltemal koud is

KOUË JOGURT TERT

**1 liter grenadella en
perske jogurt
1 blik kondensmelk
1 pakkie
suurlemoenjellie
125 ml kookwater
250 ml room
1 pakkie
tennisbeskuitjies
Grenadella pulp en
ingelegde perskes vir
versiering.**



**Los suurlemoenjellie op in kookwater en laat effens afkoel.
Meng jogurt en kondensmelk baie goed.
Meng dan alles goed behalwe die room en grenadellapulp en
perskeskywe.
Pak lagies Tennisbeskuitjies in tertbak.
Gooi die vulsel bo-op die Tennisbeskuitjies.
Laat 'n rukkie in die yskas om effens te stol.
Klits room styf en smeer oor vulsel.
Versier met die grenadellapulp en ingelegde perskeskywe.
Plaa in skas om te stol.**

LEMON MERINGUE CHEESECAKE



Ingredients for Base:

250g Tennis biscuits (also great with ginger biscuits)

125g Butter

Method:

Crush biscuits. Mix in melted butter. Press into a 20cm spring-form pan, lining base and sides

Ingredients for Filling:

1pkt Philadelphia cream cheese (approx. 225g)

1 tin condensed milk (approx. 397g)

2 eggs (separated)

2 teaspoons grated lemon rind

¼ cup fresh lemon juice (slightly green lemons)

½ cup castor sugar

Method:

Beat cream cheese until smooth. Beat in condensed milk, lemon rind & juice, and the egg yolks. Pour into prepared crumb base.

- Beat / whip egg whites until soft peak form. Gradually beat in half the sugar. Beat until stiff, Fold in remaining sugar.**

Spread evenly over the filling.

- Bake in hot oven for 10 minutes to brown meringue. Allow to cool and set in the fridge.**

LEMON MOUSSE



2 packets of Lemon Jelly
1 cup of boiling water
175ml plain yoghurt (full cream or low-fat)
175ml cream (use the yoghurt tub to measure the cream) 
Zest of 1 lemon

Empty the jelly powder into a bowl
Pour in the boiling water and stir until all the granules have dissolved – now place in the fridge and allow to cool.

In another bowl, beat the cream until light and fluffy, add the yoghurt and the zest of half a lemon (you will use the zest of the other half of the lemon when we we're ready to serve it.)

Now add the cooled jelly solution to the cream and yoghurt mixture and mix until everything is well combined and smooth.

Pour the mixture into cocktail glasses or whatever serving dish you wish – I just prefer a small glass because it's meant to be a small, light dessert.
Place in the fridge to set. This should take 1-2 hours

MAKLIKE BAR ONE

POEDING



- 120g roomkaas
- 3 Bar Ones in stukkies gesny
- 250ml room styf geklop
- 700ml melk vir maak van kitspoeding
- 2 pakkies sjokolade kitspoeding
- 1 pakkie Romany Creams grof gebreek
- 1 Flake sjokolade stafie

Meng die roomkaas en Bar One sjokolade.

Vou die geklopte room in.

Klits die melk en kitspoeding saam en laat 5 minute in die yskas stol.

Skep 'n derde van die kitspoeding in 'n glaspoedingbak.

Sprinkel die helfte van die stukkies Romany Creams daaroor, dan die helfte van die roomkaasmengsel.

Herhaal die lae en eindig met die oorblywende derde van die sjokoladepoedingmengsel.

Skep die roomkaasmengsel oor met die oorblywende kitspoedingmengsel bo-op.

Sprinkel met die sjokolade om af te rond.

Sit in yskas tot jy gereed is om dit te bedien

MARSHMALLOW CHEESE CAKE

Crust:

- 5 cups Tennis biscuits/
Digestive biscuits
(crushed)
- 1/2 cup sugar
- 1/2 cup butter or
margarine (melted)

Mix above ingredients.
Press into top and sides
of 9 x 13' greased pan.
Reserve 1/2 cup for top.



Filling:

- 140gr marshmallows (about 40 large marshmallows)
- 3/4 cup milk
- 450gr cream cheese
- 340 ml Container Orley Whip

Melt marshmallows and milk over low heat. Beat cream cheese; add marshmallow mixture. Cool. Fold in Cool Whip. Spread into crust and sprinkle with remaining biscuit crust. Refrigerate until set.

BESONDERE MELKERT

Bestanddele:

Vir die kors:

250 gr Tennis beskuitjies fyngerol
200 gr botter gesmelt

Meng beskuitjies en botter en druk vas op n gesmeerde vierkantige tertbak van 30 cm.
Laat afkoel tot benodig.

Vir die vulsel:

6 koppies melk
200 gr suiker
3 eiers
100 gr koekmeel
100 gr mielieblom
10 ml vanieljegeursel
50 gr botter
1 koppie ekstra melk
1 pakkie karamel kitspoeding
1 kop room
1 blik karamelkondensmelk
90 gr melksjokolade



Metode:

Verhit 4 koppies van die melk met die suiker vir 10 minute in n groot mikrogolfbestande bak.

Klits die eiers, oorblywende 2 koppies melk, meel, mielieblom en vanieljegeursel in n ander bak tot glad.

*Meng die meelmengsel met die warm melk en mikrogolf vir 12 minute terwyl jy dit elke 2 minute roer totdat die mengsel dik is. Klits nou die botter in en laat afkoel.

Klits die ekstra melk en kitspoeding saam.

Klits die room in n ander bak tot sagte punte vorm en vou die kitspoeding in.

Wanneer die *vla afgekoel het, begin met die lae. Giet die afgekoelde *vla oor die koeklaag, smeer die karamelkondensmelk mengsel oor tot glad en voeg da. die kitspoedingmengsel by~ smeer oor.

Rasper die sjokolade oor en verkoel oornag

MILO MALVA POEDING



Oond 180 gr C. Klits saam in mengbak: 250 ml suiker, 20 ml sagte botter en 1 groot eier. Meng saam: 275 ml bruismeel, 5 ml koeksoda, kwart t sout en 100 ml milo. Meng 250 ml melk, 10 ml asyn en 10 ml vanilla geursel. Meng om beurt met meelmengsel by eiermengsel. Gooi in gesmeerde oondbak en bak vir 30 tot 40 minute tot gaar. Gooi vlg sous oor. Smelt in kastrol: 100 gr blok milosjokolade, 125 ml room, 160 ml melk, 30 ml botter en 80 ml milopoeier. Gooi oor gaar poeding en bedien met roomys of room.

NUTELLA KAASKOEK MOUSSE KOPPIES



200 g melksjokolade
120 ml roomkaas
½ koppie strooisuiker
⅔ koppie Nutella
½ teelepel vanieljegeursel
1 houer (250ml) Orley Whip

Gebruik foelie muffin houertjies om die sjokolade koppies te vorm. In 'n dubbelkoker, laat die melksjokolade smelt. Voer nou elke houertjie met 'n dun lagie sjokolade uit en laat dit stol voor jy die volgende laag byvoeg. Plaas die koppies in die yskas. Klop die roomkaas in 'n elektriese mengbak tot sag. Voeg die strooisuiker, Nutella en vanielje by tot die mengsel glad is. Klop nou die Orley Whip in 'n aparte bak styf en vou dit dan by die Nutella mengsel in. Vul nou elke sjokolade koppie met mousse. Plaas dit in die yskas vir ongeveer een uur sodat die mousse kan stol. Neem nou 'n donkersjokolade en maak skaafsels deur met 'n aartappelskillertjie daaroor te trek. Haal die koppies uit die yskas, haal dit versigtig uit die foelie en versier met sjokolade skaafsels

NUTELLA TERT



Twee pakkies Oreo's
4 eetlepels botter
1 koppie Nutella
1 koppie room
1 houer roomkaas
3 eetlepels versiersuiker
 $\frac{1}{4}$ teelepel sout
So 10 na 12 turkse lekkers
in klein blokkies gesny

Rol die koekies fyn in 'n plastieksak. Smelt die botter en meng dit met die koekiekrummels. Druk die koekieskrummelkors vas in 'n groot tertbord (deursnee van so 25 cm).

Plaas die Nutella, roomkaas, versiersuiker en sout in 'n mengbak. Meng met 'n elektriese klitser tot glad. Gooi stadig die room by terwyl die menger aanhou loop op die medium spoed. Sodra al die room bygevoeg is, stel die menger op hoë spoed en klits vir nog so 2 tot 3 minute totdat die mengsel lekker lig en sponsig is. Skep die vulsel op die koekiekrummelkors. Laat staan in 'n yskas vir ten minste 2 ure of oornag. Strooi die blokkies turkse lekkers op die tert

OUTYDSE IDEAL-MELK ROOMYS

**1 blik kondensmelk
paar druppels
vanielje-ekstrak
250ml vars room
1 blik ingedamppte
melk, yskoud**



Roer eenvoudig die room en vanielje by die kondensmelk. Klits die koue ingedamppte melk tot dit lekker skuimerig is. Roer dit by die kondensmelk mengsel en jy's klaar! Sit dit in 'n bak in die vrieskas vir 3-4 ure. Roer dit twee keer binne die eerste 90 minute. My ouma het hare in daai outydse vlekvrige staal ysbakkies gemaak. Gebruik hulle as jy het, dis perfek vir retro-nostalgie.

ONGEBAKTE HAWERMOUT

KOEKIES

125g margarien...
2 koppies suiker
Halwe koppie kakao
Halwe koppie melk
3 koppies hawermout
(oats)
1 koppie klapper
Halwe teelepel vanilla
essens
1 x 150g blok
melksjokolade gesmelt



Plaas die margarien..suiker..kakao en melk saam in groterige kastrol en verhit oor lae hitte totdat die margarien gesmelt en die suiker opgelos is. Verhoog die hitte..bring tot kookpunt en kook 3 minute lank saam. Haal die kastrol van die plaat af en roer die oats..klapper en vanieljegeursel by. Skep teelepelsvol op 'n bakplaat wat met bakpapier gevoer is en laat staan tot heeltemal afgekoel en gestol. Doop die bopunt van die koekies in die gesmelte sjokolade en laat staan tot gestol. Bêre in lugdigte houer.

OREO DROOMVANGER YSKASTERT

Jy het nodig:

**1 groot pak Oreo kookies, grof gebreek
1 liter vanilla roomys, sag, maar nog gevries
1 bottel fudge of karamelstroop (wat jy koop vir roomys)
1 1/2 koppie peanuts liggies gekap
1 liter geklopte room
kokao vir versier
sjokolade krulle of gerasperde sjokolade of kokao**

So maak:

- 1. In die vierkantige glasbak, sprei die gebreekte oreo koekies mooi eweredig oor die oppervlak.**
- 2. Sprei die sagte vanilla roomys liggies bo-oor die koekies , plaas in vrieskas tot roomys weer goed geset het**
- 3. Gooi genoeg fudge/karamel stroop bo -oor roomys**
- 4. Sprinkel eweredig die peanuts bo oor sous.**
- 5. Sprei nou die room eweredig bo- oor die peanuts..**
- 6. Sprinkel met kakao, sit in vrieskas tot goed geset..**

Versier met krulle, of sjokolade raspers.....sny in blokke, geniet dadelik.... Jy kan ekstra stroop bo op gooi met opdiening

<https://kreatiewekosidees.com>



OUTYDSE PANNEKOEK

Bestanddele

**¼t sout
¼t bakpoeier
1 koppie meel
1¼ koppie melk
2 eiers
1E water
gewone kookolie
kaneelsuiker (meng
eenvoudig suiker en kaneel)
Suurlemoen**



Metode

Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Meng geleidelik die melk by terwyl jy klits. Voeg dan die eiers en water by en klits goed om seker te maak daar's geen klontjies nie. (Wenk: as klontjies 'n vreeslike probleem is, gooi eenvoudig die lotjie deur 'n sif.) Verhit 'n kwart teelepel olie in 'n kleefvrye pan (ek weet hy's kleefvry, maar ek gee hom so af en toe olie). Skep 'n groot lepel beslag in die pan en skommel die pan effe om seker te maak die beslag bedek die hele pan. (As jy vind die beslag is te dik, roer nog 'n lepel water by.)

Kook die pannekoek vir 'n paar sekondes tot ligbruin, draai die pannekoek om en braai aan die ander kant. Herhaal met die res van die beslag. Sit voor met die kaneelsuiker en skyfies suurlemoen

PEACH COBBLER



Ingredients

60 gr butter softened
1/2 cup brown sugar
2 large eggs
1 cup flour
2 teaspoons baking powder
pinch salt
pinch nutmeg
pinch ground cinnamon
1/4 cup milk
2 large peaches peeled and segmented
cinnamon sugar to dust
1 tin sweetened condensed milk
3 tablespoons water
10 ml vanilla essence

Method

First off, cream the butter and sugar.

Add the eggs one at a time and mix until incorporated.

Sift the flour and baking powder, add the salt and spices and add the milk as you mix it all through.

Transfer the batter to an oven safe dish of about 20 x 30 cm.

Add the segmented peaches to the batter, push a few pieces into the batter.

Sprinkle with cinnamon sugar and bake in the oven, at 180 degrees Celsius for 40 minutes.

In the meantime, combine the condensed milk, water and vanilla and heat in the microwave until runny.

As the cobbler comes out the oven, prick the baked batter and pour the hot syrup over the baked goodness.

Serve with whipped cream or homemade custard.

PEARS POACHED IN RED WINE



6 firm pears (not too soft)

1 bottle red wine

1 cup brown sugar

a squeeze of honey

2 cinnamon sticks

few cloves

pinch allspice

few star anise or a

vanilla pod

- . Peel the fruit leaving the stalks intact. Slice off the base of each pear so that they can stand upright on their own in a saucepan. Set aside.**
- 2. Place the wine in a saucepan and add the sugar, a squeeze of honey and the spices; stir over a moderate heat until the sugar has completely dissolved.**
- 3. Add the pears, ensuring they're covered by the wine. Gently simmer for about 30 minutes; don't cook too fast as the fruit will break up. Turn the pears in the wine so that they cook and colour evenly. When they are just tender, remove them from the saucepan using a slotted spoon.**
- 4. Increase the temperature and boil the remaining liquid; allow it to reduce to create a syrupy sauce.**
- 5. Pour the sauce over the pears and serve hot or cold**

PEPPERMENT POEDING

1 pakkie (200 g)
Tennis-koekies
60 ml ($\frac{1}{4}$ k)
Amarula-likeur
2 blikke (360 g elk)
karamelkondensmelk
375 ml ($1\frac{1}{2}$ k) room
90 g Peppermint
Crisp-sjokolade,
fyngedruk



METODE:

Plaas die koekies in 'n plastieksak saam met die helfte van die likeur, verseël en druk met 'n koekroller fyn.

Plaas die karamelkondensmelk in 'n mengbak.

Klits die room tot stywe punte vorm en vou dit saam met die oorblywende likeur by die karamel in.

Vou 60 g van die pepermentsjokolade in.

Strooi die koekiekrummels in vier afsonderlike bakkies of glase en bedek met die karamel. Herhaal die lae en eindig met karamel bo-op. Strooi die oorblywende pepermentsjokolade bo-oor.

Verkoel 2 uur in die koelkas.

Sit voor saam met room, as jy wil.

PEPPERMINT CRISP MOUSSE



**2 eiergele
80 ml ($\frac{1}{3}$ k) strooisuiker
250 ml (1 k) melk
100 g donkersjokolade
250 ml (1 k) room
1 stafie Peppermint Crisp,
gerasper
15 ml (1 e) gelatien,
gespons in 45 ml (3 e)
water**

**Verhit die melk in 'n kastrolletjie tot net voor kookpunt.
Klits die eiergele en suiker saam, meng 'n bietjie melk by en
voeg dan die hele mengsel by die res van die melk.**

Roer aanhoudend en verhit tot effens verdik.

Verwyder van die hitte en voeg die sjokolade by.

Roer tot gesmelt, bedek met kleefplastiek en laat afkoel.

**Klits die room tot styf en vou die sjokolade-vla en die
Peppermint Crisp daarby in.**

**Verhit 'n paar sekondes in die mikrogolf tot net gesmelt.
Vou by die sjokolademengsel in, skep in glasies en verkoel
tot gestol.**

**Sit voor saam met ekstra geklopte room en Peppermint
Crisp-sjokolade.**

PEPPERMINT CRISP TART



**200g Tennis biscuits,
crushed
250ml cream
360g tin Nestlé
Caramel Treat, beaten
3 x 49g Peppermint
Crisp chocolates,
crushed**

**Sprinkle half the biscuits into the base of a
1.25L dish.**

**Beat the cream until stiff peaks form, then
mix in the Nestlé Caramel Treat and 2/3 of the
chocolate. Spoon half the mixture onto the
biscuits in the dish. Top with a layer of the
remaining biscuits and then the rest of the
caramel mixture.**

**Sprinkle the rest of the crushed chocolate
over. Refrigerate for at least 30 minutes before
serving.**

Pienk Poeding

2 pakkies, 80g elk,
rooi jellie
1 k kookwater
1 k koue water
625 ml melk
62,5 ml vlapoeier
1 k suiker
2 ml sout
3 eiers, geskei



☆ Smelt jelliepoeier in kookwater. Voeg koue water by. Meng 125 ml van die melk met die vlapoeier, suiker, sout en eiergele. Verhit die res van die melk tot kookpunt, roer die vlamengsel by en kook tot dik en gaar. Voeg die jellie by en meng baie goed. Laat die mengsel afkoel totdat dit dik is en net-net wil stol (sommer in die vrieskas ongeveer 40 min). Klits die eierwitte tot styf en vou dit in die jelliemengsel in. Gooi uit in mooi poedingbak en laat stol in yskas. Versier soos verkies.

PIESANG KARAMEL POEDING



Oond: 180 gr C. Sif 1 k koekmeel, kwart t sout, 3 t bakpoeier, in mengbak. Voeg 1 k suiker by. Roer 1 ryp, fyngedrukte piesang by, of 6 fyn dadels, 1 k melk, 'n derde k sagte margarine, 1 geklitste eier en 1 t vanilla essens. Roer bymekaar, skep in diep, gesmeerde poedingbak. Kook saam : driekwart koppie bruin suiker, 3 E stroop 1 k kookwater en knippie sout. Gooi versigtig oor deeg. Bak 30-40 min tot gaar. Bedien met vla of roomys.

PIESANG POEDING



**3 eiers geskei
750ml melk
45ml mielieblom
knippie sout
125ml suiker.
Helfte van n pakkie
tennis beskuitjies
125ml appelkoos konfyt
15ml suurlemoen sap
4 ryp piesangs**

METODE:

**Maak vla van eier-gele, melk, mielieblom, sout en die helfte
van suiker Laat afkoel
Breek beskuitjies in stukkies
Meng met helfte van appelkooskonfyt en suurlemoensap.
Skep helfte van mengsel op boom van poeding bak
Skep helfte vla oor
Snipper 2 piesangs oor
Versprei die oorblywende beskuitjies oor dan res van vla dan
ander 2 piesangs
Klits eier witte baie styf
Klits oorblywende suiker en konfyt by
Stapel die meringue op die piesanglaag strooi gekrummelde
koekie oor verkoel in yskas voor opdiening**

PYNAPPEL & GRENADILLA TERT



Maak koekie-kors van Tenniskoekies, fyn gerol, gemeng met 4 E gesmelte botter, en druk vas onder-in tertbak. Maak 1 pakkie grenadilla jellie aan met 1 k kookwater. Moenie stol. Meng 1 blikkie kondensmelk met 1 blikkie fyn pynappel. Roer jellie by en skep in tertkors. Gooi 1 blikkie grenadilla moes in kastrolletjie en maak warm, roer 1 t Mielieblom [maizena], gemeng met bietjie water, by en roer tot dik. Koel af en gooi versigtig bo-oor tert. Plaas in yskas om te stol.

PYNAPPEL ROOMKAASTERT

1 blik kondensmelk
125ml suurlemoensap
1 houer room
1 houer roomkaas
1 blikkie crushed
pynappel - gedreineer
1 pakkie
tennisbeskuitjies



Klits kondensmelk en suurlemoensap saam en sit een kant.

Klits room styf en klits roomkaas in.

Klits kondensmelkmengsel by roommengesel in.

Voeg pynappel room en kondensmelkmengsel en klits.

Gooi in bak waar tennisbeskuitjies gepak is.

Krummel 'n paar tennisbeskuitjies bo oor.

PYNAPPELSKUIM



380g (1blikkie) laevet
– ingedampte melk
80g (1 pakkie)
pynappeljellie
250ml(1koppie)
kookwater
440g (1 blikkie) fyn
pynappel

Plaas ingedampte melk in vrieskas
vir 5 uur.

Maak jellie met kookwater aan en
roer tot glad.

Plaas in yskas vir ongeveer 1 uur tot
dit net wil begin stol.

Klits koue ingedampte melk tot styf.

Roer pynappel en jellie by
ingedampte melk.

Skep in individuele bakkies of een
groot bak.

Plaas in yskas tot gestol.

ROLY POLY PUDDING

Ingredients

250g Self raising flour

125g salted butter

30ml castor sugar

80ml water

(approximately)

Smooth Apricot Jam

**Syrup Sauce: – Melt in a
small pot**

250ml water

125ml castor sugar



Method

Sift flour and rub in butter. Add enough water to make a stiff dough.

Roll out into a rectangle shape and spread a thick layer of jam. Roll up into a log and cut into thin discs.

**Place discs into a greased casserole dish and pour over syrup.
Bake at 200 degrees for 40 minutes. Serve with fresh cream,
ice cream or sour cream.**

SUPER - LEKKER SKONS



2 koppies meel
4 teelepels bakpoeier
½ teelepel sout
¼ koppie kookolie
1 eier, geklits
1½ koppie melk en
water, gemeng (ek
gebruik 1 koppie melk
en ½ koppie water)

Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Gooi die kookolie, eier en melk-en-watarmengsel by. Roer tot daar geen klonte is nie en gooi in die gesmeerde muffinpan. Bak vir 15 tot 20 minute teen 180°C. Laat effens in pan afkoel voor jy dit uithaal en bedien.

SJOKOLADE BRANDEWYNBOLLETJIES

125 g Botter

250 ml

Versiersuiker, gesif

1 Eier

500 g

Mariebeskuitjies,

fyn gekrummel

150 ml Brandewyn

200 g

Donkersjokolade,
gesmelt

Fyn gekapte neute



Verroom botter en versiersuiker, voeg die eier by en klits goed. Meng die beskuitjies en brandewyn by. Rol in klein bolletjies, pak op 'n bakplaat of skinkbord wat met waspapier uitgevoer is en verkoel tot ferm. Doop die bolletjies in gesmelte sjokolade en rol daarna in fyn neute. Plaas op waspapier tot hard en druk in peusel stokkie.

SJOKOLADE NAGEREG

70 g botter
125 ml ($\frac{1}{2}$ k) strooisuiker
2 eiers
5 ml (1 t) vanieljegeursel
500 ml (2 k) meel
10 ml (2 t) bakpoeier
60 ml ($\frac{1}{4}$ k) kakaopoeier
5 ml (1 t) koffiepoeier
1 liter (4 k) melk
Sous
80 ml ($\frac{1}{3}$ k) bruinsuiker
125 ml ($\frac{1}{2}$ k) room
80 ml ($\frac{1}{3}$ k) moutbier



Voorverhit die oond tot 180 °C en smeer 'n middelslag oondvaste bak.

Klits die botter en suiker saam in 'n groot bak. Voeg die eiers een vir een by en meng goed ná elke byvoeging.

Roer die vanielje in. Sif die meel, bakpoeier, kakaopoeier en koffiepoeier saam. Voeg die droë bestanddele en melk om die beurt by die suikermengsel.

Wanneer al die bestanddele goed gemeng is, giet die beslag in die gesmeerde bak en sit dit in die oond. Bak 30 min. tot die poeding nog effens klam in die middel is.

Sous: Terwyl die poeding bak, meng die suiker, room en moutbier in 'n klein kastrol en bring tot kookpunt. Laat prut 5 min. en verwyder dan van die hitte en sit eenkant.

Haal die poeding uit die oond en giet die sous oor terwyl dit nog warm is.

SJOKOLADEMOUSSE MET 3 BESTANDDELE

Bestanddele:

**200 g Lindt- wit of donker
sjokolade, in klein
stukkies gebreek
2 eierwitte
500 ml vars room**



Metode:

**Vul 'n pot met 'n derde water en bring dit op die stoof tot
kookpunt.**

**Plaas 'n glasbak wat oor die pot pas stewig oor die kokende
water en laat die sjokoladestukkies smelt terwyl jy roer.**

Klits die eierwitte met 'n elektriese klitser tot ferm.

**Klits die room in 'n afsonderlike bak totdat dit sagte punte
vorm.**

**Voeg die gesmelte Lindt by die geklitste room en meng
liggies.**

**Vou die ferm eierwitte stadig by die Lindt-en-roommengsel
in.**

**Vul ses klein ramekins met die mousse en plaas dit in die
yskas vir 2 tot 3 uur om te set.**

SKUIMPIESPOEDING



Bestanddele

- 1 pakkie suurlemoenjellie**
- 1 koppie kookwater**
- 1 blik yskoue ingedamppte melk (plaas die vorige dag in die yskas)**
- sap van ½ suurlemoen**
- ½ koppie glanskersies (mengsel van rooi, geel en groen), kleiner gesny**
- 1 koppie mini malvalekkers (of gewone malvalekkers kleiner gesny)**
- 3 eetlepels strooisuiker**

Metode

Los die jellie in die kookwater op en laat eenkant staan om heeltemal af te koel. Klits die ingedamppte melk tot lig en skuimerig. Voeg die jellie by en klits goed. Roer die suurlemoensap, kersies, malvalekkers en suiker by en meng goed. Giet in 'n glasbak en plaas in die yskas vir 'n paar uur om te stol. Los maar die vla. Dis lekker net so op sy eie.

SNEEUPOEDING

**750g (3k) Water
300g (1½k) Suiker
2ml (½t)
Wynsteensuur
Knippie sout
70g (½k) Mielieblom
3 Eierwitte**



**Verhit die water, suiker, wynsteensuur en sout
tot kookpunt.
Maak die mielieblom met n bietjie koue water
aan en roer dit by die kokende mengsel.
Kook dit oor matige hitte tot dik en roer dit af en
toe.
Laat dit n rukkie afkoel.
Klits die eierwitte tot styf, maar nie droog nie.
Vou dit liggies by die mielieblom mengsel in.
Giet dit in n poedingbak.
Laat dit in die koelkas stol.**

SPUR KAASKOEK

1 pakkie
Tennisbeskuitjies,
fyn gerol
80ml margarien,
gesmelt
250ml room
250g roomkaas
1 blikkie
kondensmelk
75ml
suurlemoensap



Meng beskuitjies en margarien en voer 'n tertbak daarmee uit. Meng kondensmelk en suurlemoensap. Roer roomkaas tot glad en roer by. Klits room styf en vou in. Gooi in tertkors en verkoel.

Sticky Toffee Pudding



60g butter
180ml brown sugar
30ml molasses
15ml golden syrup
2 eggs
330ml self-raising flour
200g pitted dates
375ml hot water
15ml bicarbonate of soda
5ml vanilla essence

FOR THE SAUCE
125ml cream
60g butter, cubed
60ml brown sugar
30ml molasses
15ml golden syrup

1 Preheat oven to 200°C.

2 Grease a 1.5L bundt cake tin and dust with flour. Cream the butter and sugar together until light and fluffy. Mix in the molasses, syrup and eggs. Mix the flour through.

3 Blitz the dates and water, and add the bicarb and vanilla. Add to the flour mixture and mix well. Pour into the prepared tin and bake for 35–40 minutes or until a testing skewer comes out clean.

4 For the sauce, bring all the ingredients to a boil. Reduce heat and simmer until the sugar has dissolved. Cook for another 5–7 minutes or until slightly thickened.

5 Serve the pudding warm with the toffee sauce.

SUURLEMOENMOUSSE

Bestanddele

125g laevet-roomkaas
125 g vetvrye ongegeurde
jogurt
3 e suurlemoensmeer
50 g versiersuiker
1 t mielieblom
4 middelslag-eierwitte
fyngerasperde skil van 1
suurlemoen, vir versiering



Metode

Meng die roomkaas, jogurt en suurlemoensmeer in 'n bak. Sif die versiersuiker en mielieblom saam in 'n aparte bak. Klits die eierwitte met 'n elektriese klitser in 'n groot bak totdat stywe punte vorm. Voeg die gesifte droë bestanddele 'n bietjie op 'n slag by en klits goed ná elke byvoeging tot dik en glansend. Vou die jogurtmengsel by die eierwitte in, maar behou soveel moontlik volume. Verdeel dit tussen ses 125 ml-ramekins, -koppies of -glase en versier met die suurlemoenskil. Sit voor.

SWARTWOUD-TRIFLE



**12 Sjokolade -muffins
2 blikkies ontpitte
swartkersies
500g Roomkaas
2 Blikke Kondensmelk
sap van 1 Suurlemoen
125ml. Brandewyn
500ml. Room**

**Sny Muffins in helfte Dreineer Kersies Meng
Roomkaas en Kondensmelk goed en voeg
suurlemoensap by Pak n laag Muffins Gooi Brandy
oor Gooi n laag Roomkaasmengsel oor Pak dan die
Kersies op Herhaal die Proses tot bo
Klop Room styf en skep heel bo-op Versier met
Sjokolade krulle of Whisper balletjies Sif bietjie
Versiersuiker oor en n groen blaartjie by lyk baie
mooi
N.S. Baie mooi as jy dit in mooi Rooiwyn glasse
maak**

WHITE CHOCOLATE & COFFEE MOUSSE



**300g good quality
white chocolate
100ml milk
3t espresso powder
1 cup cream
2 egg whites
¼ cup of toasted
hazelnuts**

In a double boiler melt the chocolate, milk and coffee together. Set aside to cool.

Beat the cream until it forms soft peaks, set aside.

Beat the egg whites until stiff peaks then set aside.

When the chocolate mixture is cooled (just off luke warm temperature), gently fold it into the cream and beaten egg whites. Mix this lightly so as to keep as much of the air as possible. As soon as it is incorporated, spoon the mousse into individual serving dishes or one large dish. Cover and refrigerate until set

Scatter over chopped roasted hazelnuts and grated dark chocolate to serve.

YSKAS MELKTERT



**2 pakkies tennis
beskuitjies
1 Liter Melk
¼ kop suiker
1 Eier
1 Blikkie
Kondensmelk
1 Hoogvol eetlepel
vla-poeier
2 Eetl Mielieblom
(maizena)
Sout**

**Maak pasta van die vla, mielieblom, suiker en eier
Verhit die melk & Kondensmelk tot kookpunt
Voeg die vla pasta by met 'n dun straaltjie terwyl jy
aanhoudend roer en kook net 'n rukkie oor lae
hitte tot gaar en dik.
Gooi die helfte vd beslag oor die kors, pak nog 'n
laag beskuitjies en gooi die ander helfte oor
Strooi bietjie kaneel en gekrummelde Tennis
beskuitjies bo-oor en laat heeltemal afkoel en stol.**



lekker
soet goed