

15 Sout en 15 Soeterte



INHOUDSOPGAWE

Bladsy

SOUTTERTE

1. Korslose Ham en Kruie Souttert.....	3
2. Seekos Souttert	3
3. Eier Souttert	3
4. Spek en Tamatie Tert	4
5. Suikermielie en Spekert	4
6. Kaas en Hamtert	4
7. Korslose Spek en Worsietert	5
8. Korslose Kaastert.....	5
9. Mossel en Sampioentert	5
10. Afrika Tert.....	6
11. Plain Jane se Souttert	6
12. Sardyn Tert	6
13. Snoektert	7
14. Aspersie Tert	7
15. Boeliebief-Souttert	7

SOETTERTE

1. Jogurt Tert.....	8
2. Karamel Melktert.....	8
3. Pynappel Yskastert	8
4. Karamel Yskastert	9
5. Koffie Tert	9
6. Kondensmelktert	10
7. Korslose Melktert.....	10
8. Peppermint-Crisp Karameltert.....	10
9. Piesang Tert	11
10. Appelttert Verrassing.....	11
11. Gebakte Grenadella Tert.....	12
12. Cremoratert.....	12
13. Rum en Rosyne Yskastert.....	12
14. Griekse Vlatert	13
15. Gemmer Tert	13

SOUTTERTE

1. KORSLOSE HAM EN KRUIE SOUTTERT

250 ml gekapte pietersielie
62 ml gekapte oreganum
3 eiers
5 ml sout
30 ml botter
125 ml gerasperde kaas

125 ml gekapte sprietuitjies
150 g gaar ham, in blokkies gekap
250 ml melk of joghurt
2,5 ml vars gemaalde swartpeper
250 ml vars broodkrummels

Kap die kruie baie fyn in 'n voedselverwerker. Voeg die ham by en kap grofweg. Voeg die eiers, melk, sout en peper by en meng net deur. Smeer 'n ronde tertbord van 25 cm in deursnee mildelik met botter. Sprinkel die helfte van die broodkrummels in die bak. Kantel en skud om die kante en boom goed te bedek. Gooi die eiermengsel in die bak. Smelt die orige botter, voeg die res van die broodkrummels by, en meng deur. Voeg dan die kaas by en meng deur. Sprinkel die krummel mengsel oor die eiermengsel in die bak. Bak 30 minute lank by 180C tot net gestol en effens goud bruin bo-op.

2. SEEKOS SOUTTERT

KORS:

125g sagte botter of margarien
50ml water

500ml koekmeelblom

VULSEL:

25olie
150g sampioene (in skyfies gesny
1x200g steurgarnale(gedreineer)
3 ekstra grootte eiers (liggies geklits)
125ml melk

2 preie (in ringe gesny)
200g skelvis(gestoom, ontgraat, gevlok)
250ml Cheddarkaas (gerasper)
125ml room
sout en peper

Voorverhit die oond tot 200C. Vryf die botter met jou vingers in die koekmeelblom. Voeg net genoeg water by om 'n sagte deeg te vorm. Knie goed, bedek met kleefplastiek en verkoel sowat 'n halfuur lank. Rol ongeveer 3mm dik op 'n meelbestrooide oppervlak uit en voer 'n 20cm tertbord daarmee uit. Prik die bodem met 'n vurk en verkoel weer sowat 15 minute lank. Voer die tertkors met waspapier uit en vul met droë bone. Bak 10 minute lank, verwyder die papier en bone en bak weer 15 minute lank. **Verhit olie in 'n pan en soteer die preie daarin tot sag. Voeg die sampioene by en soteer tot ligbruin. Skep uit in die tertkors en volg met skelvis, steurgarnale en Cheddarkaas. Meng die eiers, room en melk en geur na smaak met sout en peper. Giet oor bestanddele in tertkors. Verlaag die hitte na 190C. en bak sowat 35 minute, of tot eiermengsel gestol en die tert ligbruin bo is.

3. EIER SOUTTERT

4 tamaties geskil, en in dik skywe gesny
25ml vars pietersielie, fyn gekap
50ml droë broodkrummels
6 eiers, geklits
1ml varsgemaalde swartpeper
100ml bier

1 ui, fyn gekap
6 hard gekookte eiers, afgedop, in skywe gesny
12.5ml botter of margarien
5ml sout
250ml room
1ml rooipeper (opsioneel)

Voorverhit die oond tot 180C. Rangskik die tamatieskywe op die boom van 'n goed gesmeerde oondskottel. Strooi die ui en pietersielie oor die tamatieskywe en rangskik die eierskywe bo-op. Strooi die broodkrummels oor die eierskywe en stip dit met die botter of margarien. Klits die res van die bestanddele saam en gooi dit versigtig oor die inhoud van die oondskottel. Bak dit 45-50 minute lank op die middelste oondrak totdat dit ferm is. Bedien dit warm met 'n mengelslaai.

4. SPEK EN TAMATIE TERT

250ml koekmeelblom

5ml bakpoeier

knypie rissiepoeier

2 eiers, geklits

2 spekrepe, gekap

suurdeegekstrak (Marmite)

250ml gerasperde kaas

5ml mosterdpoeier

120g harde botter/margarien, gerasper

250ml melk

2 tamaties, sap en pitte uitgedruk

Meng meel, helfte van kaas, bakpoeier, mosterdpoeier, mosterdpoeier en rissiepeper. Voeg gerasperde botter of margarien by. Meng eiers en melk en voeg by. Roer met 'n mes. (Die beslag sal sag en klontig wees) Skep in 'n tertbord en bak vir 10 minute lank by 180C. Verlaag temperatuur tot 160C en bak nog 10 minute lank. Braai intussen die spek totdat die vet begin uitbraai, voeg tamatie by en roerbraai tot effens verlep. Smeer 'n bietjie Marmite oor warm tertkors en skep tamatie, spek en res van kaas daarop. Plaas 5 minute lank terug in oond of onder die oondrooster om kaas te smelt. Sit warm voor.

5. SUIKERMIELIE EN SPEKTERT

KORS:

750ml koekmeelblom

250ml margarien

250ml room

5ml sout

2 eiergele, geklits

8ml kremetart

VULSEL:

25ml margarien

300ml warm melk

knippie rissiepoeier

100ml Cheddarkaas, gerasper

10 swoerdlose spekvleisrepies

40ml koekmeelblom

sout en peper na smaak

2ml mosterdpoeier

410g(1 blik) geroomde suikermielies

Kors:

Sif die koekmeelblom en sout saam en vryf die margarien met die vingerpunte in. Meng die eiergele en room goed en voeg dit by die koekmeelblommengsel. Maak dit aan tot 'n stywe deeg. Rol die deeg dun uit en strooi die kremetart bo-oor. Vou die deeg in drie en verkoel dit in die yskas.

Rol dit weer dun uit en voer 'n gesmeerde tertbord met 'n deursnee van 200mm daarmee uit.

Vulsel:

Smelt die margarien, voeg die koekmeelblom by en roer tot glad. Voeg die melk, sout, peper en rissiepoeier en mosterdpoeier by en roer oor lae hitte totdat die sous dik is. Verwyder van die hitte en vou die helfte van die kaas en suikermielies in. Snipper 5 van die spekvleisrepies en braai dit tot bros. Voeg dit by die suikermieliemengsel en meng. Skep die vulsel in die rou tertkors, maak dit gelyk bo-op en strooi die res van die kaas bo-oor. Garneer die tert met die 5 heel spekvleis repies Bak die tert 30 minute lank in 'n voorverhitte oond by 190C. Bedien die tert warm.

6. KAAS EN HAMTERT

30 ml botter

10 ml gekeurde seesout

5 ml droë mosterd

250 g ham, of weense worsies in dun repies

30 ml fyn gekapte pietersielie

pasteideeg

30 ml koekmeel

'n knippie rooipeper

375 ml karringmelk

250 ml cheddar kaas, grof gerasper

3 eiers, geklits

Bak die pasteideeg 10 minute sonder vulsel by 220 C. Verhit die oond tot 180 C. Meng die botter, melk, sout, rooipeper en mosterd oor lae hitte. Roer die karringmelk by en meng glad. Roer en kook 2 minute, verwyder van die hitte. Laat effens afkoel. Roer die ander bestanddele by. Skep die vulsel in die vooraf gebakte pasteikors. Bak 45 minute tot mooi bruin en poffereg.

7. KORSLOSE SPEK EN WORSIETERT

Botter om 'n tertbord van 22 cm te smeer
 125 g swoerdlose ontbytspek, gekap
 15 ml olie
 1 x 200-g-blikkie Weense worsies in dun ringetjies gesny
 250 ml beleë Cheddar-kaas, gerasper
 3 ekstra groot eiers
 5 ml bakpoeier
 5 ml mosterdpoeier

3-4 eetlepels vars volgraan-broodkruimmels om om in bord te sprinkel
 1 klein uitjie, baie fyn gekap
 30 ml gekapte pietersielie
 5 ml gemengde droë kruie
 375 ml melk
 45 ml meel
 5 ml gekeurde sout (sout en peper)

Braai die ontbytspek in die olie tot die vet begin uitbraai. Voeg die ui by en braai tot dit sag en glansend is. Voeg die worsies, pietersielie en kruie by. Sprinkel die kaas in die voorbereide bak. Skep die vleismengsel eweredig oor die kaas. Klop die melk, eiers, meel, bakpoeier en geurmiddels deeglik saam. Giet oor die vulsel. Bak ongeveer 35 minute lank in 'n matige oond by 180C tot mooi bruin en gestol.

8. KORSLOSE KAASTERT

15ml botter of margarien
 125ml gerasperde Cheddarkaas
 5ml sout
 12.5ml vars gekapte pietersielie

6 eiers, geklits
 2 tamaties, geskil en grof gekap
 1ml varsgemaalde swartpeper
 1 spekvleisrepie, swoerd verwyder & gekap

Voorverhit die oond tot 180C. Verhit die botter of margarien in 'n swaarboombraaipan. Meng die res van die bestanddele en voeg dit by die gesmelte botter of margarien. Meng alles goed saam. Gooi die mengsel uit in 'n goed gesmeerde oondskottel en bak dit 35-40 minute lank op die middelste oondrak totdat dit ferm is.

9. MOSSEL EN SAMPIOENTERT

30ml botter
 170 g sampioene, gekap
 250ml gerasperde cheddarkaas
 2 groot eiers
 5 ml mosterdpoeier
 geuropwekker (Aromat)

1 ui, gekap
 85 g gerookte mossels, grof gekap
 knypie rooipeper
 125 ml melk
 30 ml koekmeelblom
 varsgemaalde swartpeper

Smelt botter in 'n pot. Soteer ui daarin tot sag. Meng ui, sampioene, mossels, kaas en rooipeper liggies saam en plaas in 'n gesmeerde tertbak. Klits eiers, melk, mosterdpoeier, meel, geuropwekker en peper saam tot goed gemeng. Giet melkmengsel oor vismengsel in tertbak. Bak in 'n voorverhitte oond teen 180C vir 30 minute of tot gestol en goudbruin.

10. AFRIKA TERT

Kors:

70ml botter gesmelt
250ml Bacon Kips koekies, fyngemaak

Vulsel:

2 bosse spinasie, skoongemaak, fyn gekap en gaar gestoom	3 repies spekvleis, grof gekap
250g geroomde maaskaas	1 middelslag ui, fyn gekap
4 ekstra-groot eiers, geklits	350ml suurroom
parmesaankaas	125g fetakaas

Voorverhit die oond tot 150C en smeer 'n 20cm-losboomkoekpan met botter of bespuit met kleefwerende kossproei. Meng die botter en koekiekrummels goed en druk op die bodem en effens teen die kante van die voorbereide koekpan vas. Hou eenkant. Dreineer die gestoomde spinasie goed en druk dan in jou vuis droog om van alle vloeistof ontslae te raak. Braai die spek tot halfgaar, voeg die uie by en braai tot die uie sag en geurig is. Klits die maaskaas, suurroom en eiers goed saam. Roer die spek en uiemengsel asook die spinasie by. Roer die fetakaas in en giet in die voorbereide kors. Bak 1¼ uur lank tot ferm en goudbruin. Sprinkel 'n bietjie parmesaankaas oor en laat staan vir omtrent 30 minute om stewig te raak. Bedien loutwarm of teen kamertemperatuur.

11. PLAIN JANE SE SOUTTERT

3 dik snye brood gekrummel	500ml melk
25ml botter	375ml gerasperde Cheddarkaas
1 blikkie Weense worsies, in stukkie gesny	1 pakkie spekvleis, in stukkie gesny
2 groot uie, fyn gekap	4 eiers geklits
1 teelepels gemengde kruie	knippie sout
knippie rooi peper	20ml mosterdpoer
1 blikkie geroomde sampioene (opsioneel)	

Kook die melk, brood en botter saam. Braai die spek en uie tot ligbruin. Klits die eiers. Roer al die bestanddele goed saam. Bak in 'n gesmeerde oondskottel vir ongeveer 35 minute by 180 C.

12. SARDYN TERT

2 blikkies sardientjies	113g gerasperde beleë Cheddarkaas
5ml gekapte pietersielie	170g graanvlokkies
3 eiers, liggies geklits in 37.5ml melk	12.5ml suurlemoensap
sout en peper na smaak	brostertdeeg
5ml gekapte ui	

Voorverhit die oond tot 200C. Maak die sardientjies fyn en voeg res van bestanddele by. Skep mengsel in 'n uitgevoerde tertpan. Bedek met uitgerolde brostert deeg. Bak vir 15 minute en verminder dan die hitte na 180C. Bak vir nog 15 minute.

13. SNOEK TERT

500g gerookte snoek	2 groot uie, in dun ringe gesny
45ml botter of margarien	125g Cheddarkaas gerasper
6 meduim aartappels, gekook, geskil, in skywe	sout en varsgemaalde swartpeper
1 groot tamatie, in skywe gesny	375ml room of dun witsous
15ml gerasperde Parmesaan of Cheddarkaas	125ml vars broodkruummels
klein bietjie botter of margarien.	

Verwyder vel en grate en vlok die vis. Braai uie in botter of margarien tot sag. Plaas 'n laag aartappels in 'n gesmeerde oondskottel, voeg 'n paar uieringe by en skep 'n bietjie vis daarop. Strooi kaas bo-oor. Geur met sout, indien nodig, en 'n goeie skoot gemaalde peper. Herhaal lae en eiendig met aartappels. Rangskik tamatieskywe bo-op. Giet room of witsous oor en werk dit met 'n kleinerige lepel deur tot op boom van skottel. Meng res van kaas en broodkruummels, strooi bo-oor en stip met botter of margarien. Bak ongeveer 35 minute lank by 180C of tot goed warm en goudkleurig.

14. ASPERSIE TERT

KAASKORS:

250ml koekmeelblom	125ml gerasperde kaas
125ml gerasperde botter	

Meng al die bestanddele tot 'n stywe deeg. Druk vas op bodem en kante van bak met 'n deursnee van 220mm. Vul met die volgende vulsel.

VULSEL:

100g biltong, in dun repies (of met groente)	4 eiers
300ml ongegeurde jogurt	250ml gerasperde kaas
30ml gerasperde parmesaankaas	80ml melk
340g (1blik) aspersielote, gedreineer	paprika & 30ml parmesaankaas (garnering)

Strooi biltong op tertkors. Klits eiers, jogurt, kaas, parmesaan-kaas en melk goed en gooi oor die biltong. Pak aspersies bo-op eiermengsel en strooi res van parmesaankaas bo-oor. Bak 45 minute by 180C tot gestol.

15. BOELIEBIEF-SOUTTERT

3 snye witbrood, korsies verwyder	375ml melk
1x300g boeliebief	1 ui, gekap
15ml olie	250ml gerasperde kaas
3 ekstra groot eiers, geklits	

Voorverhit oond tot 190C en smeer 'n medium tertbord met botter of bespuit met Spray & Cook. Meng al die bestanddele en keer uit in tertbord. Bak vir 30-45 minute tot goudbruin en gestol. Bedien met 'n slaai.

SOETTERTE

1. JOGURT TERT

500 ml Jogurt (enige geur waarvan julle hou) 1 blik kondensmelk
1 pak Tennis beskuitjies botter

1. Maak beskuitjies fyn vir kors en meng met gesmelte botter.
2. Meng jogurt en kondensmelk goed.
3. Gooi oor kors en sit in mikrogolfoond vir 4 min. op hoog.
4. Sit in yskas vir $\pm 1\frac{1}{2}$ uur.

2. KARMEL MELKTERT

('n mikrogolf resep)

KORS:

6 Marie-beskuitjies $\frac{1}{2}$ koppie sagte bruinsuiker
1 koppie klapper $\frac{1}{2}$ koppie koekmeelblom
knippie sout $\frac{1}{2}$ koppie botter of margarien

VULSEL:

2 ekstra groot eiers 4 koppies melk
 $\frac{1}{2}$ koppie mielieblom 60g suiker
15ml vlapoeier knippie sout
12.5ml botter of margarien 5ml karamelgeursel

Rol die Marie-beskuitjies fyn. Voeg die bruinsuiker, klapper, koekmeelblom en sout by en meng. Mikrogolf die botter ongeveer 1 minuut lank oop by 100% krag in 'n diep, mikrogolfvaste bak met 'n volume van 2 liter net tot gesmelt. Voeg die beskuitjiemengsel by en meng. Hou 30ml van die beskuitjiemengsel eenkant. Druk die res van die mengsel met die agterkant van 'n metaallepel vas teen die wand en op die boom van 'n tertbak met 'n volume van 2 liter. Mikrogolf die kors 2 minute lank oop by 100% krag. Skei die eiers. Klits die eiergele en 200ml van die melk saam die dieselfde bak waarin die botter vir die kors gesmelt is. Voeg die mielieblom, suiker, vlapoeier en sout by en klits tot gemeng. Voeg die res van die melk by. Mikrogolf die mengsel 12 minute lank oop by 100% krag tot gaar. Roer dit elke 2 minute goed. Roer die botter en karamelgeursel by. Klits die eierwitte tot styf, maar nie droog nie. Vou dit liggies met 'n metaallepel by die vulsel in. Giet die vulsel in die kors. Strooi die beskuitjiemengsel wat eenkant gehou is oor.

3. PYNAPPEL YSKASTERT

1 pakkie tennisbeskuitjies 125ml appelkooskonfyt
25ml sjerrie 1 pakkie suurlemoenjellie
250ml kookwater 397g (1blik) kondensmelk
440g (1blik) fyn pynappel geklopte room vir versiering

Smeer tennisbeskuitjies met appelkooskonfyt en plaas 2 opmekaar. Plaas in 200mm vierkantige bak. Sprinkel sjerrie oor die beskuitjies. Los jellie op in kookwater, en voeg die kondensmelk en fyn pynappel by. Gooi oor beskuitjies en laat afkoel. Versier met pynappel en room of sprinkel beskuitjiekrummels bo-oor.

4. KARMEL YSKASTERT

KORS

Halwe pakkie Nutty Crust-beskuitjies, gekrummel - 25ml botter gesmelt

VULSEL

125 ml vars room	2 sakkies Orley Whip
1 blikkie (380g) karamel	250g geroomde maaskaas
15ml gelatien, opgelos in 125ml water	125ml strooisuiker
10ml karamelgeursel	

Vir die kors:

Meng die beskuitjekrumsels en botter en druk dit vas in 'n gesmeerde losboompan, 240mm in deursnee.

Vir vulsel:

Klop elkeen van die twee rome afsonderlik styf en hou eenkant. Klop die karamel en maaskaas saam. Roer die opgeloste gelatien, strooisuiker en geursel by die karamelmaaskaasmengsel. Vou die twee styfgeklote rome in en giet die mengsel in die kors. Laat stol oornag in die yskas.

5. KOFFIE TERT

KORS:

4 eiers	250ml suiker
30ml botter	125ml melk
250ml meel	10ml bakpoeier
2.5ml sout	5ml kitskoffie poeier

STROOP:

250ml water	180ml suiker
30ml kitskoffiepoeier	5ml vanielje geursel

VULSEL:

1 blik karamel	1 pakkie karamel kitspoeding
250ml melk	250ml room
melksjokolade krulle	

BEREI KORS:

Voorverhit die oond tot 180C. klits eiers en suiker tot lig en romerig. Smelt botter en voeg melk by. Sif droë bestanddele saam en klits by eiermengsel. Voeg bottermengsel by en meng goed. Voer die bodem van 'n tertbak uit met die kors. Bak vir sowat 15 minute.

BEREI STROOP:

Verhit al die bestanddele behalwe die vanieljegeursel in 'n kastrol oor matige hitte en roer totdat die suiker opgelos is. Bring tot kookpunt en laat vir 5 minute prut. Voeg vanieljegeursel by stroop. Giet versigtig oor kors sodra dit uit die oond kom. Laat afkoel.

BEREI VULSEL:

Klop karamel liggies met 'n vurk en smeer oor die kors. Maak kitspoeding aan met melk. Klop room styf en vou in. Skep oor karamel. Versier met sjokolade krulle en plaas in yskas tot gestol.

6. KONDENSMELKTERT

1 x 397g blik kondensmelk	3 koppies water
6 eetlepels mielieblom	2 eiers, geel en wit apart
1 teelepel margarien	1 teelepel vanielje geursel
tennisbeskuitjies	

Verhit die kondensmelk en water. Meng die mielieblom met 'n bietjie water en roer dit by die melk. Roer die mengsel tot dit dik word en verwyder van hitte. Voeg die geklitste eiergele by en laat die mengsel weer kook tot dit gaar is. Voeg die botter en geursel by. Pak 'n laag beskuitjies in 'n tertbord en gooi die helfte van die vulsel oor, dan nog 'n laag beskuitjies met die res van die vulsel oor. Rol 'n paar beskuitjies fyn en strooi bo-oor. Versier met kersies.

7. KORSLOSE MELKTERT

Maak 2 terte van 20 cm of 1 groot tert van 30 cm.

Min van ons kan 'n sny donsige melktert ryk met botter en geurige speserye weerstaan. U sal tyd bespaar deur nie 'n kors te maak nie - en meer as 'n paar kilojoules ook.

1 liter melk	½ kaneelstokkie
skil van ½ suurlemoen of lemoen	45 ml botter
250 ml koekmeel	250 ml suiker
1 ml sout	7,5 ml bakpoeier
4 eiers, geskei	2,5 ml amandelessens
10 ml fyn kaneel	

Verhit melk, kaneel, suurlemoenskil en botter tot kookpunt en laat 20 minute trek. Meng meel, suiker, sout en bakpoeier. Dreineer melkmengsel en voeg by die eiergele. Klop melkmengsel by die meelmengsel. Voeg amandelessens by. Plaas mengsel terug op die stoof en verhit oor matige hitte tot kookpunt. Roer met 'n houtlepel. (Moenie bekommerd wees as 'n paar klonte vorm nie, klits dit glad met 'n klitser nadat u die eierwitte geklop het.)

Smeer tertbak mildelik met sagte botter. Sprinkel met brood-, koekie- of beskuitkrummels (of gebruik hawermout, muesli of wat ook al beskikbaar is). Klop eierwitte met 'n druppel asyn of suurlemoensap tot dit hul vorm behou en sagte punte vorm. Klits melktert mengsel om klonte te verwyder.

Vou eierwitte in die tertmengsel en gooi in tertbak(ke). Sprinkel met kaneel. Bak 25-35 minute by 190C (375F). Skakel die oond af en laat 15 minute in die warm oond afkoel. Sit warm of by kamertemperatuur voor.

8. PEPPERMENT-CRISP KARMELTERT

Die tert is vir diegene wat glo hulle kan nie bak nie. Dit is vreeslik maklik en vinnig om voor te berei en vind altyd groot byval.

1 x 380 g blik karamelkondensmelk	50 ml suurlemoensap
2 x 125 ml-sakkies Orley Whip	2 x 50 g-stafies pepermentsjokolade, gerasper
1 x 200 g-pakkie Tennis-beskuitjies	

Meng karamelkondensmelk en suurlemoensap goed saam. Klits die Orley Whip tot styf en vou in die kondensmelkmengsel in. Smeer 'n langwerpige glasbak 20 x 30 x 5 cm, of bespuit dit met kleefwerende middel. Pak 'n laag beskuitjies op die boom van die bak en smeer 'n laag kanden smelkmengsel eweredig oor. Sprinkel gerasperde pepermentsjokolade oor. Herhaal die lae totdat die beskuitjies en kondensmelkmengsel op is, eindig met 'n laag gerasperde pepermentsjokolade. Plaas die tert in die koelkas.

9. PIESANG TERT

KORS:

200G Tennis beskuitjies 30ml suiker
2ml fyn kaneel

VULSEL:

3 klein ryp piesangs, fyngemaak 379g kondensmelk (1blik)
15ml suurlemoensap 1 eiergeel
50ml geroosterde klapper

KORS:

Maak 'n krummelkors en voer 'n 23cm losboomtertpan daarmee uit.

VULSEL:

Voorverhit die oond tot 200C. Meng alle bestanddele, behalwe klapper, giet in tertdop. Bak vir 30-40 minute lank of tot stewig. Sprinkel klapper oor.

10. APPELTERT VERRASSING

(Dit lewer 1 tert)

1 x 400 g- bevrore skilferdeeg, ontdooi	45 ml vlapoeier
200 ml melk	65 g versiersuiker (125 ml)
30 g margarien (30 ml)	6 tertappels
125 ml brandewyn	5 ml fyn kaneel
5 ml fyn koljander	2,5 ml fyn neutmuskaat
120 g strooisuiker (140 ml)	2 eiers, geklits

Plaas 'n grootbord (25 cm in deursnee) op die deeg en sny rondom die bord. Prik die deeg hier en daar met 'n vurk, plaas op 'n bakplaat en bak vir 15 minute in 'n voorverhitte oond teen 200C tot goudbruin. Meng die vlapoeier en 50 ml van die melk om 'n gladde pasta te vorm. Verhit die orige 150 ml melk tot kookpunt. Voeg die versiersuiker by die kokende melk en roer om dit op te los. Roer 'n bietjie van die warm melk by die vla mengsel, giet terug in die kastrol en bring oor matige hitte tot kookpunt. Roer aanhoudend totdat die mengsel verdik. Roer die margarien by en laat afkoel. (Bedek die kastrol met 'n bord om te verhoed dat 'n vel vorm). Skil, ontkern en sny die appel in blokkies. Sprinkel helfte van die brandewyn en al die speserye oor die appels. Giet die oorblywende brandewyn in 'n braaipan, voeg die strooisuiker by. Sodra die mengsel begin karameliseer, kan die appels bygevoeg word. Laat 'n verdere 10 minute oor hoë hitte kook, roer aanhoudend. Smeer die koue vla eweredig oor die gebakte deeg en plaas die warm appelmengsel bo-op. Sit dadelik voor met styfgeklopte, vars room

11. GEBAKTE GRENADELLA TERT

KORS:

150g botter
2 groot eiers
125ml fyn amandels

250ml versiersuiker
500ml koekmeelblom
3ml fyn kaneel

VULSEL:

250ml room
25ml mielieblom
125ml strooisuiker

110g grenadellamoës
6 eiergele
125ml amandelsplinters

BOLAAG:

110g grenadellamoës

12.5ml mielieblom

KORS:

Meng botter en versiersuiker in voedselverwerker. Voeg eiers by en meng goed. Voeg meelblom, amandels en kaneel by, meng om bal te vorm. Haal uit, draai in kleefplastiek toe en sit in yskas vir 1 uur. Rol uit en voer 'n 220mm tertbord uit. Prik boom. Sit tertpan in yskas vir 20 minute. Voorverhit die oond tot 200C. Bak vir 12 minute, haal uit en laat afkoel.

VULSEL:

Meng room, grenadella en mielieblom, verhit tot warm. Klits eiers en strooisuiker in boonste deel van dubbelkoker tot lig en skuimerig. Klits warm roommengsel by. Roer oor hitte tot dik. Gooi uit, koel af. Strooi amandels in tertdop, maar hou 'n paar eenkant vir versiering. Skep vlamengsel in tertdop.

BOLAAG:

Verhit die grenadellamoës en mielieblom tot begin verdik en skep bo-op. Versier met res van amandels. Bêre in yskas tot met opdiening.

12. CREMORATERT

500 ml Cremora
1 pakkie beskuitjies, gekrummel
397 g kondensmelk

250 ml warm water
125 ml botter of margarien;
125 ml suurlemoensap.

Voeg Cremora by warm water en klits tot opgelos. Laat oornag in yskas. Meng krummelbeskuitjies met botter of margarien en druk vas in 'n tertbord van 27 cm in deursnee. Plaas in yskas. Klits kondensmelk by Cremoramengsel. Roer suurlemoensap by totdat mengsel verdik. Skep vulsel eweredig op kors en plaas in yskas.

13. RUM EN ROSYNE YSKASTERT

250ml kookwater
250ml room
3ml vaniele geursel
200g Tennis beskuitjies (1 pakkie)

420ml pitlose rosyne
397g Caramel Treat (kondensmelk)
8ml rumgeursel

1. Giet die kookwater oor die rosyne en laat dit 15 minute lank week.
2. Klits die room styf. Voeg die Caramel Treat, vanielje en rumgeursel by en klits weer goed.
3. Dreineer die rosyne, voeg dit by die kondensmelkmengsel en meng dit goed deur met 'n houtlepel.
4. Rangskik 'n laag Tennisbeskuitjies op die boom van 'n vierkantige tertbord van 220mm x 220mm, wat liggies met botter gesmeer is. Skep 'n laag rosynemengsel bo-op die beskuitjies. Herhaal die lae en eindig met 'n laag rosyntjiemengsel.
5. Verkrummel 'n paar beskuitjies en strooi dit bo-oor.
6. Verkoel die tert 2-3 ure lank in die yskas of totdat die vulsel gestol het.

14. GRIEKSE VLATERT

STROOP:

360ml suiker
5ml suurlemoensap

2 kaneelstokkies
375ml water

VULSEL:

1.5liter melk
250ml botter
200ml semolina (Tasty Wheat)

180ml suiker
skil van 1 lemoen in repies, gesny
6 eiergele, geklits

KORS:

500g filodeeg
12.5ml kaneelsuiker

100ml botter, gesmelt

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n 36cmx26cm-oondbak met botter.

STROOP:

Kook suiker, kaneelstokkies, suurlemoensap en water vir sowat 10 minute tot dik en stroperig. Laat afkoel. Haal kaneelstokkies uit voordat stroop oor die tert gegiet word.

VULSEL:

Verhit melk, suiker, botter en lemoenskil oor matige hitte. Voeg semolina by net voordat die melk begin kook en roer aanhoudend totdat die vla dik en romerig is. Haal van stoof af. Laat effens afkoel voordat die geklitste eiergele bygevoeg word. Haal die lemoenskil uit.

KORS:

Sit 'n vel filodeeg filodeeg in die bak sodat die boom en kante bedek is. Verf die deeg met gesmelte botter. Herhaal die proses met nog 6 velle filodeeg. Skep vlavulsel op die deeg en bedek met nog 6 velle filodeeg wat elkeen met botter gevef is. Sny 2 velle filodeeg in dun repies. Versprei die repies oor die filobolaag en sprinkel 'n bietjie gesmelte botter en kaneelsuiker oor. Bak vir 45-50 minute tot goudbruin. Giet koue suikerstroop oor warm tert. Sny in vierkante en sit loutwarm voor.

15. GEMMER TERT

KORS:

65ml wit margarien gesmelt

200g gemmerbeskuitjies, verkrummel

VULSEL:

40ml goue stroop
300ml vlapoeier
125ml styf geklitste room
15ml gelatien, geweek in 25ml water

40ml gemmerstroop
40ml vlapoeier, aangemaak met
75ml water
4 ingelegde gemmerstukke gekap

Meng die margarien en beskuitjiekruimels. Voer 'n gesmeerde tertbord met 'n deursnee van 200mm uit met die beskuitjiekruimels en bak die kors 10 minute lank in 'n voorverhitte oond by 180C. Verhit die goue stroop, gemmerstroop en 300ml water tot kookpunt. Verhit dit. Voeg die vlapoeierpasta by die stroopmengsel en roer aanhoudend totdat die mengsel prut. Giet 'n klein bietjie van die warm vla-stroop-mengsel in die kastrol en roer dit totdat die mengsel weer prut. Voeg die gemmerstukkies by en laat die mengsel effens afkoel. Skep die vulsel in die gaar tertkors en verkoel dit in die yskas tot gestol. Versier met roomrosies.