

Drink Goed



Want more recipes? Go to www.eposvriende.com

Drink Goed	3
Koffieroom-Likeur (Lewer 800 MI Likeur) (Van Liezle)	3
Sjokoladeroom-Likeur (Lewer 500 MI Likeur) (Van Liezle)	3
Tropika Granita	4
Frullata	4
Sjokolade-Skuimkoffie	4
Vinnige Gemmerbier	5

Drink Goed

Koffieroom-Likeur (Lewer 800 Ml Likeur) (Van Liezle)

1 Blik Kondensmelk (397 Gram)
250 Ml Vars Room
250 Ml Brandewyn
12,5 Ml Vanieljegeursel
5 Ml Karamelgeursel
12,5 Ml Kitskoffiekorrels, Opgelos In 'N Bietjie Kookwater

Plaas Al Die Bestanddele In 'N Mengbak En Klits Goed.
Giet In 'N Skoon Fles Of Bottel, Draai Die Deksel Toe En Plaas In Die Yskas Tot Benodig. Skud Goed Voor Gebruik.

Sjokoladeroom-Likeur (Lewer 500 Ml Likeur) (Van Liezle)

1 Blik Kondensmelk (397 Gram)
250 Ml Vars Room
250 Ml Brandewyn
12,5 Ml Vanieljegeursel
1 Ml Amandelgeursel
20 Ml Kakaopoeier, Gemeng Met 'N Klein Bietjie Kookwater

Plaas Al Die Bestanddele In 'N Mengbak En Klits Goed.
Giet Uit In Skoon Fles Of Bottel.
Draai Die Deksel Toe En Plaas In Die Yskas Tot Benodig.
Skud Goed Voor Gebruik.

Tropika Granita

Pour Your Favourite Tropika Flavour Into A Plastic Measuring Jug And Freeze. Just Before Serving Break Up The Ice Crystals Using A Fork. Pour Into Glasses And Serve Immediately.

Frullata

1 Litre Tropika Of Your Choice
500 Ml Vanilla Ice Cream Or Fruit Sorbet
500 Ml Fresh Fruit Salad

Process The Tropika, Ice Cream Or Sorbet And 250 Ml Of The Fruit Salad Until Smooth. Divide The Remaining Fruit Salad Among Glasses And Pour The Frullata On Top. Serve Immediately With Fruit Kebabs. Makes About 1,5 Litres.

Sjokolade-Skuimkoffie

5 Ml Warmsjokoladepoeier
5 Ml Kitskoffiepoeier
125 Ml Kookwater
125 Ml Kokende Melk
125 Ml Ekstra Melk

Maak Die Warmsjokoladepoeier En Kitskoffiepoeier Met Die Kookwater En Kokende Melk Aan. Gooi In 'N Koffiebeker. Gooi Die Ekstra Melk In Die Glasbeker Van 'N Filterkoffieketel ("Plunger"). Verhit In Die Mikrogolf Tot Louwarm. Gebruik Die Boonste Deel Van Die Koffieketel (Met Die Fyn Sif Onder-Aan) En Trek Die Handvastel Vinnig Op En Af Sodat Die Melk Skuimerig Raak. Haal Die Deksel Af En Sit Die Glasbeker Met Skuimerige Melk Weer Terug In Die Mikrogolf Teen 100 % Krag Vir 'N Paar Sekondes. Die Skuim Sal Teen Die Rante Van Die Glasbeker Oopkook. Skep Die Skuim Op Die Koffie En Sprinkel 'N Klein Bietjie Warmsjokoladepoeier Bo-Oor. Sit Voor. Genoeg Vir Een Ruim Porsie.

Vinnige Gemmerbier

1 Groot Emmer Met Deksel Wat Lugdig Sluit
7 X 750ml Louwarm Water (5¼ Liter)
4½ Koppies Suiker
10ml Jamaika Gemmer (Lennons Se Produk)
10ml Kitsgis (Korrelsuurdeeg)
28 Rosyne

1. Meng 10ml Suiker En Die 10ml Kitsgis In 125ml Louwarm Water. Laat Staan Vir 10 - 20 Minute (Totdat Dit Begin Gis).
2. Voeg Die Suiker By Die Louwarm Water In Die Emmer En Roer Ongeveer 3 Minute (Totdat Suiker Gesmelt Het).
3. Voeg Die Jamaika Gemmer , Die Water-, Suiker- En Kitsgismengsel (Nadat Dit Begin Gis Het) By Die Suikerwater En Roer Baie Goed. Voeg Die Rosyne By En Roer Weer Deur.
4. Plaas Deksel Op Emmer En Laat Staan In Die Son Om Te Gis. Persoonlik Laat Staan Ek Dit In Die Son Van So Ongeveer 10 Uur In Die Oggend Tot 2 Uur In Die Middag. Dit Is Dan Gereed, Maar Smaak Verskil En Dit Kan Langer In Die Son Gelaat Word Om Verder Te Gis. Onthou Net Om Elke Nou En Dan Die Lug Uit Te Laat, Anders Skiet Die Deksel Af En Jou Gemmerbier Is Daarmee Heen!
5. Gooi Die Bier In Houers En Plaas In Yskas Om Verdere Gisting Te Voorkom.

Nota: Dit Is 'N Heel Eenvoudig Resep En Baie Lekker. Ek Moet Egter Erken Toe Ek Die Resep Die Eerste Keer Onder Oë Kry, Was Ek Baie Skepties. Hoe Gebruik Mens Dan Nou Medisyne Om Gemmerbier Mee Te Maak? Ek Het Dit Egter Probeer, En Die Resultate Was Verstommend. Sels Mense Wat Nie Graag Gemmerbier Drink Nie, Het Gesê Dit Is Lekker. Behalwe Vir Die Suiker, Is Dit Ook Nie So Duur Om Te Maak Nie. So, Probeer Dit Gerus.

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com