



Hoe om 'n melktert vinnig te maak

Bladsy 1 van 2

Graad 4 tot 12

Begin 'n spanbyeenkoms deur die mikrogolf-melktert te maak.

Onderwerp: Ons land Suid-Afrika

Stappe

1. Melktert is 'n tradisionele Suid-Afrikaanse gereg. Maak die tert as deel van 'n spanbyeenkoms.
2. Vra vir die spanlede wat is tradisionele Suid-Afrikaanse geregte.

Melktert, bobotie, pap, melksnyfels, ens.

3. **Bestanddele vir kondensmelktert:**

- 1 pak Tennisbeskuitjies (200 g)
- 1 blik kondensmelk (397 g)
- 500 ml water
- 500 ml melk
- 25 ml botter of margarien
- 150 ml mielieblom
- 50 ml vlapoeier
- knypie sout
- 5 ml vanieljegeursel
- 4 eiers
- kaneel



4. **Metode:**

Bedek die boom en wand van 'n vlak, reghoekige tertbak van 30 x 23 cm met die Tennisbeskuitjies en halveer die beskuitjies waar nodig.

5. Mikrogolf die kondensmelk, water, 250 ml van die melk en botter/margarinen 10 tot 12 minute in 'n diep 3,5-liter bak by 100% krag tot kookpunt en roer dit af en toe.
6. Maak die mielieblom, vlapoeier, sout en vanieljegeursel met die oorblywende 250 ml melk aan. Skei die eiers en klits die eiergele by die mielieblommengsel. Klits hierdie mengsel nou vinnig by die kokende kondensmelkmengsel. Mikrogolf dit ongeveer 5 minute oop by 100% krag tot gaar en roer elke minuut.
7. Klits die eierwitte tot styf, maar nie droog nie. Vou dit by die warm vulsel in. Giet die vulsel op die beskuitjies in die bak en maak dit gelyk. Sif kaneel oor en laat afkoel tot koud.



Kultuur



Die Voortrekkers

voortrekkers.co.za



Wenke

1. Maak die melktert aan die begin van die spanbyeenkoms sodat die vulsel kan stol.
2. Vier Nasionale Melktertdag op 27 Februarie saam met jou span.



Bronne

1. *Mikrogolfwenners* – Anette Human

