

# Sjokolade- karameltert met ses bestanddele

Maak 1 x 22 cm-tert

HERMAN  
onthou ...

Die wonder van my werk is dat ek op baie vreemde plekke moes kook en kosmaak. Mensse sal my nie glo nie: langs 'n stopstraat, op die grond by die Vyfees in Bloem, op 'n hawemuur, langs die vuilgoedhoop, in die veld tussen honderde rooimiere. Dit het selfs al gebeur dat 'n vark my op my kuit byterwyl ek moes kook! Maar die beste plek om te kook en die eenvoud van 'n resepte verstaan, is wanneer jy in jou hotelkamer voorbereiding vir môreoggend se demonstrasie moet doen. Want die ijs van appaarte tot jou beskikking is min of meer so: ketel, koppies, teelepels, kroegyskas en as jy gelukkig is 'n onbyrappakkie (maar dis luuks!) So vlieg ek Pretoria toe vir 'n kosdemonstrasie vir Pretoria FM. Geland, inkoopies gedoen en ek besef die tert is op die spyskaart en ek moet een hê om te wys hy is gestol en dan versier. Dan begin jy kook: koekies word fimgemaak in 'n Checkers-sak met jou skoen se hak. Room maak jy warm deur dit in 'n koppie te gooi en die koppie in die kokende ketel te plaas. Sjokolade smelt jy op dieselfde manier, en karamel en room word ook in die ketel gesmelt. Alles geroer met 'n teetepel en 'n vark. So as iemand oort kla dat hy niks in sy huis het om nagegereg te maak nie, hier is 'n resept!

## KORS

- 200 g-pakkie **tennisbeskuitjies**
- 100 g **botter**, gesmelt
- 10 ml **karamelgeusel**

## VULSEL

- 360 g-blik **karamelkondensmelk**
- 200 g **donker sjokolade**, grof gekap
- 180 ml **room**
- 40 g **botter**

## KORS

Maak die koekies in 'n voedselverwerker fyn. Voeg die botter en geusel by en meng tot die tekstuur van klam seesand. Voer 'n 30 cm-tertban met die mengsel uit en laat dit in die yskas stol.

## VULSEL

Roer die kondensmelk tot glad en skep onderin die kors. Plaas die sjokolade, room en botter in 'n glasbak. Plaas dit oor 'n pot met kookwater om dit te laat smelt; roer tot glad en gooi in kors bo-oor die kondensmelk. Plaas vir sowat 2-4 uur in die yskas tot gestol. Sit voor.

**Lizel Nicholson sê ...** HUISKOS laat my dink aan die liefde as my outma my styf washou.

