

# Saffraan

## Brandewyntert

deur Miemie Engelbrecht



### Tert Bestanddele

- 5ml Koeksoda
- 250ml Kookwater
- 250g Dadels (fyngekap)  
(safari gepakte dadels - ontpit)
- 125g Margarien
- 250ml Geelsuiker
- 2 Eiers
- 375ml Koekmeel
- Knippie sout
- 5ml Bakpoeier
- 100g Pekan-neute grofgekap

### Instruksies

1. Stel jou oond op 180 °C & smeer twee 22cm ronde koekpanne met margarien/spray & cook (Plaas ook 2 sirkels bakpapier aan die onderkant van elke pan - moet asb. nie hierdie stap mis nie). Spuit dan weer margarien/spray & cook bo-op die bakpapier.
2. Los die koeksoda in die kookwater op en giet dit oor die fyngekapte dadels in 'n aparte bak. Roer dit deur en laat dit eenkant staan om af te koel sodat die dadels sag word.
3. Klits botter en geelsuiker saam tot romerig en klits dan eiers een vir een by.
4. Sif koekmeel, sout en bakpoeier saam en roer geleidelik by suiker-mengsel.
5. Voeg neute en laastens afgekoelde dadelmengsel by en meng goed.
6. Skep in voorbereide panne en bak 40 - 50 min.
7. Maak in die laaste 10 minute die sous en giet dit kokend oor die warm tert (steeds in die koekpanne).
8. Laat dit so afkoel in die koekpanne (bedek met kleefplastiek) totdat dit koud genoeg is om te versier.

# Saffraan Brandewyntert

deur Miemie Engelbrecht

## Sous bestanddele

- 350g Wit suiker
- 250ml Water
- 15ml Botter of margarien
- 5ml Vanieljegeursel
- 200ml Brandewyn
- Klein knypie saffraan (fyngemaak)

## Instruksies

- Plaas 'n klein pot op die stoof en bring die suiker en water tot by kookpunt op 'n medium hitte.
- Voeg die saffraan by (fyngemaak) en prut 5 min. op laag-medium hitte.
- Haal die pot van die stoof af en voeg die res van die bestanddele by.

## Versiersel Bestanddele

- 500ml Vars room
- 40g Versiersuiker
- Klein knypie saffraan (rooster droog in die pan vir 2 min, en maak dan fyn)

## Instruksies

- Klits die yskoue room totdat dit omtrent 'n derde styf is.
- Voeg nou die versiersuiker by en klits totdat dit amper styf is.
- Voeg nou die saffraan by en klits net totdat dit styf genoeg is om mee te versier.
- Versier nou jou tert!

### Hoe om die Saffraan te rooster:

- Plaas 'n pan op die stoofplaat en laat dit warm word, maar nie te warm nie.
- Gooi die saffraan stingels in die pan en roer dit met 'n rubber spaan vir 1 min. totdat dit gerooster is (oppas dat dit nie brand nie).
- Gooi die geroosterde stingels oor in 'n stamper en vysel/klein bakkie en maak weer fyn soos hierbo met die sous.
- Voeg dit dan by die room.
- Oppas om nie daarvan te verloor in die proses nie.

### Om die saffraan fyn te maak:

- Gebruik 'n stamper en vysel OF
- Indien jy nie een het nie, plaas die saffraan in 'n klein bakkie en gebruik 'n teelepel om dit fyn te maak - Plaas jou hand oor die bakkie om te keer dat die saffraan stukkie nie uitspring tydens die proses nie.
- Gebruik 'n rubber spaan om die fyn saffraan uit die bakkie te skep, en wees VERSIGTIG om nie daarvan te mors nie.