



## Riskake

### Ingredienser

5 dl ferdig risgrøt  
50 g smør  
2 egg (størrelse M)  
50 g sukker  
2 ss hvetemel  
50 g mandler

Servering:  
bringebærsyltetøy



### Fremgangsmåte

Skåld og mal mandlene. Smelt smøret. Bland risengrynsgrøt med smøret til blandingen er jevn. Rør deretter i lett sammenpiskede egg. Tilsett så sukker, hvetemel og til slutt de malte mandlene.

Smør en brødform som rommer 1,5 liter godt. Ha bakepapir i bunnen. (Du kan i tillegg også gjerne strø kantene av formen med litt brødrasp.) Hell deigen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time (dekk til kaken med et stykke matpapir etter 45 min steketid, hvis du synes at kaken blir for mørk på overflaten).

Avkjøl kaken i formen (se tips). Løsne kaken fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken så forsiktig ut av formen og sett kaken på et passende fat.

### Tips

Vær forsiktig når du hvelver kaken ut av formen. Den går lett i stykker mens den er varm. Av samme grunn bør du skjære opp kaken i forholdsvis tykke skiver.

Kaken smaker best når den er litt lunken. Bringebærsyltetøy er spesielt godt til!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/riskake>