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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/riskake