

Biko (Filippinerne) Riskager



12 stk.

Tilberedelsestid: 1 time og 15 minutter

INGREDIENSER

Ris

400 g klisterris
2,5 dl kokosmælk
2,5 dl vand
2 pandanblade*

Sirup

5 dl kokosmælk
200 g brun farin
1 tsk. vanille

Olie til smøring af fad



* Kan købes i asiatiske supermarkeder

Sådan gør du

Ris: Bland 2,5 dl kokosmælk med 2,5 dl vand i en stor gryde over medium varme. Tilsæt klisterris og pandanblade. Skru ned, når blandingen koger, og lad den simre under låg ved lav varme til al væsken er absorberet. Risene skal kun være næsten færdigkogte.

Sirup: Kom kokosmælk, brun farin og vanille i en gryde. Varm forsigtigt op til middel varme under konstant omrøring til der dannes en tyk karamel. Tag 1 dl sirup fra til at hælde over kagerne inden bagning. Stil til side.

Tag pandanbladene op af risene og bland sirup og ris sammen. Lad risene koge færdig, mens de absorberer siruppen. Hæld blandingen i et smurt ildfast fad (ca. 20 x 20 cm) og hæld resten af siruppen over. Bag ved 180 grader i 20-30 min. eller indtil siruppen bobler. Lad kagen køle af. Skær i firkanter og servér.

