

Oppskrift

Next up Singapore - Nonya Kueh Lapis (Rainbow cake)



Rainbow cake eller nonya kueh lapis er en søt favorittdessert med sterke farger, basert på tapioka, rismel, sukker og kokosmelk. Disse dessertkakene er en del av det peranakanske kjøkkenet i Singapore. (Peranakansk henviser til folk som er av malaysisk/indonesisk opprinnelse). Kaken skal etter tradisjonen inneholde 9 lag, siden nummeret 9 er et fordelaktig/positivt tall for kineserne. Den korrekte måten å spise

kaken på er ikke å ta en bit igjennom hele, men faktisk å spise den lag for lag. De 9 lagene symboliserer livet og de ulike fargene er fasene i livet. Alle minner, positive og negative lager en vakker regnbue, sånn som kaken.

1

Bland risemel og sukker i en stor miksebolle. Hell i kondensert melk, kokosmelk og vaniljeekstrakt og bland til jevn konsistens. Del blandingen i 3 deler. Tilsett lilla puré og ube-ekstrakt i del 1, sammen med den fiolette konditorfargen. Rør godt og sett til side.

2

Kjør jackfruit uten frø i en blender. Bland den godt i del 2 sammen med gul konditorfarge. Sett til side. La del 3 være som den er. Sett dampkokeren på platen og ha i 1 liter vann. Kok opp og la koke

3

Smør en stekepanne med litt kokosfett. Hell del 1, fiolett, i pannen og pass på at blandingen setter seg jevnt. Dekk pannen med et ostelerret/ osteduk og damp i 12-16 minutter.

4

Ta vekk stekepannen fra dampkokeren og hell i den hvite blandingen. Fordel ut med slikkepott. Klem ut overflødig vann fra stoffet, ha tilbake og damp ytterligere 12-16 minutter. Ta vekk stekepannen fra dampkokeren og hell i den gule blandingen. Fordel jevnt med slikkepott, klem overflødig vann fra kluten igjen og legg tilbake på stekepannen. Damp i 15-20 minutter. Hvis blandingen virker rennende, damp 5 minutter ekstra.

5

Legg et rent bananblad over et serveringsfat, pensle med kokosfett eller olje. Bruk en slikkepott penslet med olje og kjør den langs kanten av stekepannen. Snu pannen over bananbladet og la kaken falle. Pensle på toppen og dryss eventuelt over latik.

Ingredienser

Glutinous risemel	4 dl
Kokosmelk	8 dl
Sukker	2 dl
Kondensert melk	2,2 dl
Moden jackfruit	1 dl
Lilla yam-puré	1,8 dl
Vaniljeekstrakt	0,5 ts
Ube-ekstrakt	0,25 ts

Kokosolje, ev. vegetabilsk olje

1 ss

Konditorfarge fiolett

Konditorfarge gul

Latik

0,5 dl