



Gestoomde broodcake - Roti kukus

Roti kukus is een Indische lekkernij. Roti betekent 'brood' en kukus betekent 'gestoomd' en dat is precies wat het is: gestoomd brood. Hij wordt vaak in twee kleuren gemaakt. Soms bruin-wit, met chocolade. En soms groen-wit, met pandansmaak. De Indische versie, zoals deze, is

een groot brood. In Indonesië krijg je het vaak als minibroodjes geserveerd. Het wordt ook nog wel eens bolu kukus genoemd.

2 personen

⌚ 15 + 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍳 4 middelgrote scharreleieren
- 🍳 200 g witte basterdsuiker
- 🍳 1 tl vanille-extract
- 🍳 250 g zelfrijzend bakmeel
- 🍳 ½ tl zout
- 🍳 2 tl cacaopoeder
- 🍳 50 ml water

Materiaal: staande mixer, RVS stoompan Ø 20 cm, schone theedoek zonder wasmiddelluchtjes

Zo maak je het:

1. Doe de eieren met de suiker en het vanille-extract in de mengkom van de mixer en klop in 8 minuten luchtig.
2. Zeef ondertussen het bakmeel met het zout in een andere kom.
3. Zeef de cacao boven een derde kom.
4. Vul het onderste deel van de stoompan met water en breng aan de kook.
5. Spatel ondertussen de bloem door het eimengsel.
6. Voeg het water toe en spatel erdoor.
7. Spatel $\frac{1}{3}$ van het beslag door de cacao.
8. Leg een schone theedoek (die niet gewassen is met wasverzachter) in de stoommand van de pan en schenk het witte beslag erin.
9. Schenk daar het chocoladebeslag op en roer licht met een lepel zodat je een gemarmerd effect krijgt.
10. Doe de deksel op de pan en vouw de theedoek naar boven dicht.
11. Stoom de cake in 30 minuten gaar.

TIP: Lekker met roomboter (het gerecht is dan niet meer lactosevrij).

BRON: ah.nl



Selamat makan