Risgrøtkake med sukker og kanel



Ingredienser

♥ 10 dl ferdig risgrøt
♥ 100 g smør
♥ 4 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 4 ss hvetemel

Fyll og topping:
♥ 4 ss sukker
♥ 3 ss kanel

Servering:
♥ 100 g smør

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland risengrynsgrøt med smøret til blandingen er jevn. Rør deretter i lett sammenpiskede egg. Tilsett så sukker og hvetemelet.

Smør en rund form (24 cm i diameter) med smør og legg bakepapir i bunnen av formen. Ha halvparten av risgrøtdeigen i formen. Dryss over sukker og kanel. Fordel resten av risgrøtdeigen over og dryss på mer sukker og kanel.

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). Den stekte kaken vil fortsatt virke litt "skjelven", men den stivner ved avkjøling.

Avkjøl kaken i formen (se tips). Løsne kaken fra kanten av formen med en skarp kniv og dra kaken over på et kakefat.

Varm opp kakestykkene før servering og ha gjerne litt smeltet smør over.

Tips

♥ Risgrøtkaken bør avkjøles i formen hvis du vil flytte den over på et kakefat slik jeg har gjort. Når kaken er kald, stivner den og blir lettere å flytte på. Hvis du gjør dette, bør du imidlertid varme opp kakestykkene igjen før servering, for de smaker aller best når de er skikkelig varme, og da er det som sagt også godt med litt varmt, smeltet smør over.

♥ Risgrøtkaken holder seg god i kjøleskapet i et par dager.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/risgrotkake-med-sukker-og-kanel