Pancong Cake *(Kokos cake)*

Er zijn verschillende variaties van deze populaire cake. Ze kan bewaard worden in de koelkast. Het wordt normaal gesproken geserveerd bij kamertemperatuur, maar kan ook warm geserveerd worden met een scheut kokosmelk.

Wat is ketanmeel?

Ketanmeel is gemalen, ongekookte kleefrijst. Rijstemeel is meel van gewone rijst. De twee zijn niet zomaar onderling uitwisselbaar. Een gerecht kan echt finaal mislukken als je de verkeerde soort gebruikt.

Dessert voor meerdere personen

Bereidingstijd: 60 minuten

Kooktechniek: Kneden en bakken

Soort gerecht: [Nagerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Oven op 180 graden

Ingrediënten

250 gr gedroogde klapper
125 gr ketanmeel (kleefrijstmeel)
80 gr gewone rijstemeel
Snuf zout

3 rondjes goela djawa

~ 200 ml water

1 ei

Bereidingswijze

Breng de kokos, ketanmeel, rijstemeel en het zout in een diepe schaal en vermeng dit met elkaar. Vergruis hierna de goela djawa en los dit op in 100 ml water. Voeg de opgeloste suikeroplossing geleidelijk toe aan het meelmengsel onder voortdurend kneden, alsook het rauwe ei.

Meng vervolgens het restant van het water (~ 100 ml) geleidelijk toe onder voortdurend kneden totdat een soepel deeg wordt verkregen.

Smeer de bakvorm in met boter en bestrooi het met rijstebloem. Bak de cake in een oven (op 180 graden) gedurende 35 minuten, totdat de bovenkant goudbruin is. De cake wordt warm of koud gegeten.

Serveertips

Heerlijk nagerecht bij de koffie

