

LAPIS

Surinaams – Javaanse maizenadessert

INGREDIENTEN:

500 ml kokosmelk

700 ml volle melk

120 gram Hun Kwee Meel { toko }

225 gr suiker

4 zakjes vanille suiker

Vanille of amandel aroma

Snufje zout

Kleurstof { natuurlijke }

Bereidingstijd: +/- 20 minuten.

BEREIDINGSWIJZE:

Stap 1: kokosmelk, melk en Hun Kwee meel aan de kook brengen.

Stap 2: Suiker, vanillesuiker, Aroma naar smaak en zout toevoegen en goed doorroeren.

Stap 3: Als het begint te borrelen, het vuur omlaag draaien en 1-2 minuten, onder voortdurend roeren, doorkoken tot een dikke gladde massa, de massa is gaar als het niet meer aan de randen kleeft.

Stap 4: Verdeel de massa in 2 delen, voeg aan een deel de gewenste kleurstof toe en meng het goed.

Stap 5: Strijk eerst het witte gedeelte uit op een platte schaal en daarna het gekleurde gedeelte er bovenop.

Stap 6: Laat het 1 uur in de koelkast afkoelen en stijf worden.