

Lapis Legit (NL)

("Spekkuk" of Indonesische laagjes cake)

7 eieren
250 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
200 g lichtbruine (gele) basterdsuiker
100 g patentbloem
1/4 tl zout
merg van een vanillestokje

50 g ongezouten boter (om te bestrijken)

Verwarm de oven voor op 175°C.
Vet een springvorm in van zo'n 20 cm doorsnede.

Splits de eieren. Klop de boter met de suiker licht en luchtig. Meng de dooiers er één voor één onder en klop goed na elke toevoeging. Zeef de bloem en zout over het mengsel, voeg het vanillemerg toe en meng het met een spatel.

Klop de eiwitten stijf en roer 2 eetlepels door het beslag. Vouw dan het overige eiwit er voorzichtig onder met een spatel. (mijn beslag schiftte een beetje, maar dat had geen effect op het eindproduct). Als je de versie met specerijen* wilt maken, kijk dan nu bij de instructies onderaan.

Verhit de (oven)grill, plaats een rooster ongeveer 10 cm onder de grill. Smelt de boter om te bestrijken in een klein pannetje.

Schep nu een paar eetlepel in de vorm en spreid dit uit in een dun laagje op de bodem. Bak dit onder de grill tot de bovenkant goudbruin is. (een paar minuten) Blijf het in de gaten houden. Haal de vorm eruit en bestrijk de bovenkant met de gesmolten boter. Schep nu weer wat beslag erop, strijk uit in een dunne laag en bak onder de grill. Blijf dit herhalen tot het beslag op is.

Laat de spekkook afkoelen in de vorm.
Als de kook een paar dagen kan rijpen, smaakt hij nog beter
En de kook is ook prima in te vriezen.

Serveren in dunne plakjes.

***Variatie met specerijen:**

De Nederlandse voorliefde voor speculaaskruiden in december schijnt deze variant te hebben geïnspireerd. Een spekkook met 2 kleuren lagen.
Dat gaat zo:

Als je het beslag gemaakt hebt, verdeel je het in tweeën (één iets meer dan de ander) en roer de volgende specerijen door het beslag dat het minste is van de twee. (door de toevoeging van de specerijen wordt het dan ongeveer weer even veel.)

8 tl kaneelpoeder
3 tl gemalen kardamom

3 tl vers gemalen nootmuskaat
2 tl gemalen kruidnagel
1 tl gemalen anijszaad

Ga nu verder met het bakproces zoals hierboven beschreven, maar wissel de lagen af.

(bron: "De complete Indonesische keuken" - Lonny Gerungan)

Oorspronkelijk bericht is te vinden op "Notitie van Lien" ©2010.
www.notatievanlien.blogspot.com