



www.afrikaans.org.au

LEMOEN - KARMEL - RYSPOEDING

Karamel :

125 ml. (1/2 kop.) vars lemoensap.

180 ml. (3/4 kop.) strooisuiker.

Poeding :

875 ml. (3 1/2 kop.) volroommelk.

250 ml. (1 kop.) wit rys uit Amerika.

125 ml. (1/2 kop.) witsuiker.

300 g. ricottakaas.

3 ekstra-groot eiers. liggies geklits.

Voorverhit oond tot 180 Grade C en bespuit 'n 22 cm-koekpan liggies met kleefwerende kossproei. Verhit 60 ml. (1/4 kop.) van die lemoensap en die strooisuiker oor baie lae hitte tot die suiker opgelos is, terwyl geroer word. Verhit tot kookpunt en kook vinnig, sonder om te roer, tot die mengsel 'n diep karamelkleur het. Voeg orige lemoensap by. (Versigtig, dit sal erg borrel en spat.) Plaas vinnig terug op die hitte, laat opkook. Giet in koekpan en kantel die pan sodat die karamel die bodem en kante van die koekpan bedek.

Plaas in die yskas. Verhit die melk en rys saam tot kookpunt, en laat prut (terwyl geroer word.) tot sag en gaar. Verwyder van hitte, roer suiker by en laat afkoel. Roer ricotta en eiers by, giet op karamellaag en maak gelyk. Bedek deeglik met aluminiumfoelie en plaas in 'n oondbak wat halfpad met water gevul is. Bak 45 - 50 min. of tot die poeding ferm in die middel is. Verwyder koekpan uit waterbad en laat afkoel tot kamertemperatuur. Keer uit op 'n dienbord en verkoel tot opdiening. Genoeg vir 8 - 10 mense.