



Kuih Talam

Bahan-bahan

(A)

140g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah	
60g	Tepung Kacang Hijau Cap Bintang	
500ml	Air	
270g	Gula	} Cairkan
¼ camca besar	Air 'Abu'	
600ml	Air	
20 helai	Daun Pandan	

(B)

60g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
75g	Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC
300g	Pati Santan
300ml	Air
1 camca kecil	Garam

Cara Membuatnya

(A) Lapisan Bawah

1. Campurkan bahan-bahan. Tapiskan. Lalu tuangkan dalam tin bulat berdiameter 12 inci.
2. Perah jus 20 helai daun pandan dengan 600ml air, (masukkan air jika jus daun pandan belum cukup 700ml).
3. Tuang jus pandan ke dalam tin bulat tersebut. Masukkan $\frac{3}{4}$ sudu besar air "abu". Kacaukan sehingga sebati.
4. Sediakan kukusan. Apabila air sudah mendidih, letakkan tin dalam kukusan dan kacaukan campuran ini dengan berterusan selama 15-20 minit.
5. Kukuskan campuran ini selama 30 minit.

(B) Lapisan Atas

1. Campurkan 300g pati santan dengan 1 camca garam.
2. Campurkan 60g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah dan 75g tepung ubi kayu Cap Kapal ABC dengan 300ml air.
3. Campur langkah (1) dan (2). Lalu tapiskan. Tuangkan campuran ini kepada bahagian atas lapisan bawah dengan perlahan-lahan.
4. Kukuskan selama 10 minit.
5. Sejukkan lalu potongkan kepada kepingan.

椰浆班兰糕

用料

(A)

140 克	三象牌 / 大象牌占米粉	
60 克	星标绿豆粉	
500 毫升	清水	
270 克	糖	
¼ 大匙	碱水(枋水)	
600 毫升	清水	} 榨汁
20 片	班兰叶	

(B)

60 克	三象牌 / 大象牌占米粉
75 克	Cap Kapal ABC 大茨粉
300 克	浓椰浆
300 毫升	清水
1 茶匙	盐

作法

(A)底层

1. 混合 140 克三象牌 / 大象牌占米粉及 60 克星标绿豆粉加入 500 毫升清水。濾过，加入 270 克糖，然后倒入一个直径 12 寸的圆盘。
2. 以 20 片班兰叶和 600 毫升清水榨出班兰叶汁。如班兰叶汁未够 700 毫升，加一些清水。
3. 把班兰叶汁倒入圆盘，加入¼ 匙碱水(枋水)，搅匀。
4. 当水沸时，将圆盘放进锅里，搅动盘里的混合料约 15 至 20 分钟。
5. 蒸约 30 分钟。

(B)上层

1. 300 克浓椰浆加 1 茶匙盐。
2. 以 300 毫升水混合 60 克三象牌 / 大象牌占米粉占米粉及 75 克 Cap Kapal ABC 大茨粉。
3. 将(1)料与(2)料混合，濾过，慢慢倒入蒸热的糕上。
4. 再蒸约 10 分钟，取出冷却，切块。

Kuih Talam

Ingredients

(A) Bottom Layer

140g	Erawan / Gajah Brand Rice Flour	
60g	Star Brand Green Bean Flour	
500 ml	Water	
270g	Sugar	
¾ tablespoon	Lye water	
600ml	Water	} to be liquidized into pandan juice
20pcs	Pandan leaves	

(B) Top Layer

- 60g Erawan / Gajah Brand Rice Flour
- 75g Cap Kapal ABC Tapioca Starch
- 300g Concentrated coconut milk
- 300ml Water
- 1 teaspoon Salt

Steps

(A) Bottom Layer

1. Mix all ingredients for bottom layer. Sieve. Pour batter into a 12" diameter round tin.
2. Liquidize 20 pieces pandan leaves with 600ml water (add more water to get total of 700ml pandan juice).
3. Pour pandan juice into a bowl. Add 3/4 tablespoon lye water. Add mixture to batter. Stir well.
4. Prepare steamer. When water boils, place tin in steamer. Stir batter continuously for about 15-20minutes.
5. Steam for 30 minutes.

(B) Top Layer

1. Mix 300g concentrated coconut milk with 1 teaspoon salt.
2. Mix 60g Erawan / Gajah Brand Rice Flour and 75g Cap Kapal ABC Tapioca Starch with 300ml water.
3. Mix mixtures of steps 1 and 2. Strain. Pour slowly over bottom layer.
4. Steam for another 10 minutes.
5. Let cool. Cut into pieces.