

RIJSTTAART

INGREDIËNTEN voor een taart van 8 personen

- 130 g dessertrijst
- 180 g suiker
- 45 g puddingpoeder
- 2 eieren
- 1 vanillestokje
- 1 l melk
- 1 vel bladerdeeg
- 1 el boter
- 1 el bloem
- 1 el poedersuiker

WERKWIJZE – totaal een uurtje

Verwarm de oven voor op 180°C.

Besmeer je taartvorm met wat boter en bestuif dan met bloem.

Bekleed de taartvorm met een vel bladerdeeg.

Bak het bladerdeeg blind voor gedurende 15 minuten.

Haal uit de oven, verwijder de bakparels of bonen en het vel bakpapier en zet de taart nog eens in de oven gedurende 5 à 10 minuten zodat de bodem goed gebakken is.

Breng de rijst aan de kook in 8 dl melk.

Snijd de vanillestok overlans in de helft, schraap er de zaadjes uit en doe deze samen met de vanillepeul bij de melk en de rijst.

Wanneer de melk kookt, draai je het vuur lager.

Roer voortdurend in de pot met een houten lepel en in een 8-vorm.

Ga steeds over de bodem zodat de rijstap niet aan de bodem kleeft.

Los het puddingpoeder op in de resterende melk.

Voeg de suiker bij de rijstap en roer tot de suiker opgelost is.

Roer er eveneens het opgeloste puddingpoeder bij en meng goed.

Zet de pot met de rijstap op een laag vuurtje tot hij goed gebonden is.

Scheid de eieren in dooiers en eiwitten en roer de dooiers door de rijstap.

Klop het eiwit op tot sneeuw en spatel voorzichtig onder de rijstap.

Vul de taartvorm met rijstap en bak de taart gaar in de oven gedurende **20 à 25 minuten**.

Let erop dat de rijsttaart stevig, maar toch nog smeug is.

Laat de rijsttaart afkoelen op een rooster en bestuif met poedersuiker.