

RIJSTTAART op grootmoeders wijze



Ingrediënten

- 1000 g melk
- 75 g suiker
- 1 snuifje zout
- 220 g dessertrijst (rijst voor rijstpap van Bosto)
- 1 zakje saffraan (0,1-0,15 g draadjes of poeder)
- 3 eieren
- 75 g amandelpoeder
- Een halve theelepel vanille extract

Werkwijze

1. Doe de melk, suiker, saffraan en het snuifje zout in de mengbeker en verwarm
8 min / 100° C / snelheid 1 zonder maatbeker
2. Voeg de rijst toe en kook
45 min / 90° C / linksomdraai/ snelheid 1 zonder maatbeker
3. Beng de rijstpap over in een kom
4. Was de beker uit of gebruik een 2^{de} beker
5. Doe de eieren en het amandelpoeder en het vanille-extract in de beker en meng
15 sec / snelheid 4
6. Meng dit mengsel onder de rijstpap
7. Giet het deeg in een goed ingevette bakvorm en bak af in een voorverwarmde oven van 180° C gedurende 30 minuten

Laat in de bakvorm afkoelen op een rooster
Smakelijk!

Marian Le Clef
Officieel advisor Thermomix

Tips:

- Je kan eerst een kruimeldeeg blind bakken in de bakvorm. Daarin breng je dan de rijstpap en bak je samen af.
- De afgekoelde rijsttaart kan je bestrooien met bloedsuiker.
- Gebruik een beetje extra vanillesuiker tijdens de bereiding van de rijstpap
- Een snuifje kaneel geeft ook een extra lekkere smaak aan de rijstpap.