

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
- 1/2 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
Test de rijstpap. Die moet gaar en stevig zijn. Is dit niet zo, eventueel nog enkele minuten extra koken.
3. Breng 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!

Tips:

Marian Le Clef * Thermomix Advisor * ☎ 0496 622 511

✉ info@bakkenmetmarian.be **f** "Koken met Marian en Thermomix"

Website www.bakkenmetmarian.be

- 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.