

ROMIGE RIJSTTAART

Rijsttaart is met recht en reden een nationale trots én een streekgerecht.

Want van de verste uithoek in de Ardennen tot de kust en vlaaienparadijs Limburg kent iedereen de smakelijke en smeuïge taart. Warm of koud, als dessert of bij een kopje thee of koffie: een stukje rijsttaart wordt altijd en door iedereen gesmaakt.



BENODIGDHEDEN TAARTBODEM

- 1 kg bloem
- 450 ml melk
- 50 g gist
- 45 g suiker
- 3 eieren
- 17 g zout
- 400 g vetstof

BENODIGDHEDEN RIJSTVULLING

- 150 g witte rijst
- 1 liter melk
- 150 g suiker
- Vanille en/of kaneel
- 3 eieren
- 250 g banketbakkersroom

RECEPT TAARTBODEM

- Start met het kneden van alle ingrediënten behalve de vetstof.
- Als het deeg vorm begint te krijgen, voeg je de vetstof toe en kneed je een homogeen deeg.
- Laat het deeg nu een 15-tal minuten rusten, daarna is het klaar om uitgerold te worden tot de gewenste taartbodems.

RECEPT RIJSTTAART

- Voor de rijstvulling: kook de rijst in de melk en voeg de suiker toe.
- Voor extra smaak kan je wat kaneel of vanille toevoegen.
- Kook de rijst liefst één dag op voorhand zodat de rijstmassa goed kan afkoelen en de rijst nog een beetje kan zwellen.
- Meng de gekookte rijstmassa de volgende dag met de eieren en de banketbakkersroom.
- Verwarm de oven voor tot 240 °C.
- Intussen rol je het deeg uit en leg je het in beboterde taartvormen met hoge gekartelde randen.
- Nu voeg je de rijstvulling toe tot aan de rand.
- De bovenkant van de rijstvulling moet even ingestreken worden met losgeklopt ei.
- Het afbakken gaat snel: +/- 30 minuten. Wel na het bakken dadelijk uit de vormen halen.