



Belgische rijsttaart

Een gouden taart met een romige vulling van rijstpap in een boterige bodem, bekend uit Verviers en Wallonië. Ze wordt lauw of koud gegeten en smelt zacht weg op de tong.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	75'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg of bladerdeeg (geschikt voor een taartvorm van 26 cm)
- 150 gr rondkorrelrijst
- 750 ml volle melk
- 1 vanillestok
- 1 snufje zout
- 100 gr fijne suiker
- 1 zakje vanillesuiker (8 gr)
- 25 gr boter
- 3 eieren

1 eetlepel bloedsuiker (om te bestrooien)

Bereidingswijze

1. Breng de melk met de opengesneden vanillestok en een snufje zout aan de kook in een pan met dikke bodem.
2. Voeg de rondkorrelrijst toe en laat die op een zacht vuur, al regelmatig roerend, garen tot een dikke en romige rijstpap, ongeveer 30 minuten.
3. Haal de vanillestok uit de pap en roer de fijne suiker en de boter door de warme rijstpap. Laat het mengsel afkoelen tot het lauw is.
4. Verwarm de oven voor op 190 graden (hetelucht 170 graden).
5. Vet een taartvorm van 26 cm in en bekleed die met het uitgerolde deeg. Prik de bodem enkele keren in met een vork.
6. Splits de eieren. Roer de dooiers samen met de vanillesuiker door de lauwe rijstpap.
7. Klop de eiwitten stijf en spatel ze in twee keer voorzichtig door het rijstmengsel zodat de vulling luchtig blijft.
8. Giet de vulling in de taartbodem en strijk de bovenkant glad.
9. Bak de rijsttaart 40 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin kleurt en de vulling net gestold is.
10. Laat de taart afkoelen tot ze lauw is, bestrooi ze met bloedsuiker en snijd ze in punten.

Tip

Zorg dat de rijstpap voldoende is afgekoeld voor u de eieren toevoegt, anders stollen de dooiers. Hoe luchtiger u de eiwitten inspatel, hoe zachter en romiger de vulling na het bakken zal zijn.

Lekker met

Lekker op zichzelf, eventueel met een dot licht geslagen room.

Dranktip

Combineer met een glas mousserend water of een lichte dessertthee zoals Earl Grey.