



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.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	45'	8	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kruimeldeeg of bladerdeeg voor een taartvorm
- 150 gr rijst (rondkorrel)
- 750 ml volle melk
- 1 vanillestok
- 100 gr suiker
- 1 snuf zout
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 25 gr boter

1 el bloedsuiker

Bereidingswijze

1. Breng de melk met de opengesneden vanillestok en een snuf zout aan de kook in een pan met dikke bodem.
2. Voeg de rijst toe en laat die op een zacht vuur al roerend garen tot een dikke, romige rijstpap, ongeveer dertig minuten.
3. Roer de suiker en de boter door de warme rijstpap en verwijder de vanillestok, en laat het geheel wat afkoelen.
4. Verwarm de oven voor op 190 graden.
5. Bekleed een ingevette taartvorm met het uitgerolde deeg en prik de bodem enkele keren in met een vork.
6. Splits de eieren en klop de dooiers samen met de vanillesuiker door de lauwe rijstpap.
7. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het rijstmengsel zodat de vulling luchtig wordt.
8. Giet de vulling in de taartbodem en strijk de bovenkant mooi glad.
9. Bak de rijsttaart in ongeveer veertig tot vijfenveertig minuten goudbruin en net gestold.
10. Laat de taart afkoelen tot ze lauw is, bestrooi ze met bloedsuiker en snijd ze in punten.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)