



RIJSTTAARTJES

#FoodieFriday

Benodigdheden (4 taartjes)



65g dessertrijst
90g suiker
22g vanillepoeder
1 ei
1 vanillestokje
500ml melk
1 vel bladerdeeg

Bereiding

Giet de dessertrijst samen met 400ml melk in een steelpannetje. Breng de rijst aan de kook op een matig vuur.

Snij de vanillestok in twee en haal er de zaadjes uit. Dit mag bij de rijst en melk in de kookpan. Ook het stokje mag erbij.

Terwijl de rijst aan het koken is, giet je de vanillepoeder en resterende 100ml melk samen. Klop het goed op.

Zodra de rijst richting kookpunt gaat, zet je het vuur lager. Laat de pot bubbelen tot de rijst 3/4 van de melk heeft geabsorbeerd. Vergeet zeker niet te roeren in de pot, zodat de rijst niet aan de bodem blijft kleven of gaat aanbranden.

Neem ondertussen je taartvormpjes erbij. Boter ze in en bestrooi ze met een beetje bloem, zodat de taartjes straks makkelijk uit de vorm komen.

Rol het bladerdeeg uit en bestrooi met een beetje bloem. Snijd er 4 rondjes uit, die iets groter zijn dan je taartvormpjes. Bedek de bodem en de randen van je vormpjes met het deeg.

Als je rijst gaar is, giet je er de suiker en het mengsel van melk en vanillepoeder bij. Zet het op een laag vuurtje. Roer alles goed door elkaar, zodat de vanillepoeder alles kan binden. Giet de pap in een ovenschaal, om het te laten afkoelen. Splits het ei en roer het eigeel door je rijstpap. Verwijder de vanillepeul.

Klop het eiwit op tot het schuimig is. Spatel dit rustig onder de rijstpap.

Giet de rijstpap in je taartvormpjes. Dit mag tot aan de rand.

Bak de taartjes op 175°C, voor 25 minuten.