



Klassieke rijsttaart



INGREDIËNTEN

Voor **8 personen**:

- 125 g dessertrijst
- 600 ml melk
- een paar draadjes saffraan
- 30 g stevia kristalkorrels (traditioneel recept = 75 g suiker)
- 1 vel bladerdeeg
- 100 ml room
- 1 ei

BEREIDING

Doe de melk in een grote pot en breng aan de kook. Voeg de saffraan toe aan de melk zodra deze kookt samen met de dessertrijst. Draai het vuur lager en laat de rijst koken in de melk voor ongeveer 30-35 minuten.

Roer voortdurend om kleverige rijst te voorkomen. Draai het vuur uit zodra de rijst gaar is en het meeste van de melk opgenomen is en voeg de zoetstof stevia toe. Roer goed door met een houten lepel. Giet de rijstpap over in een kom en dek af met plasticfolie direct op de rijstpap, zodat er geen vel ontstaat. Laat volledig afkoelen in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het vel bladerdeeg uit in een taartvorm en snij het overtollige deeg weg. Doe de room in een kom en klop tot stijve pieken met een elektrische mixer. Roer de rijstpap los met een houten lepel en voeg dan het ei toe. Roer goed om het ei gelijkmatig te verdelen. Schep daarna ook de opgeklopte room eronder. Giet de rijstpap in de taartvorm en zet in de oven voor 30-35 minuten. Laat de taart volledig afkoelen alvorens ze aan te snijden.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu