

Rijsttaart op grootmoeders wijze

6 - 8 stukken



enige ervaring gewenst

tot 30 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

60 g boter
45 g poedersuiker
1 ei
5 druppels Dr. Oetker
Amandelaroma
125 g bloem
zout

Voor de vulling:

900 ml melk
75 g suiker
2 zakjes Dr. Oetker Bourbon
Vanille Suiker
75 g rijst (dessertrijst)
1 ei

1 **Het deeg:**

Klop de boter zacht en voeg de poedersuiker toe. Meng het geheel. Voeg het ei en het amandelaroma toe en meng opnieuw. Voeg de bloem beetje bij beetje al roerend toe. Voeg het zout toe en meng alles tot een glad deeg. Wikkel in met plasticfolie en zet gedurende een half uur in de koelkast.

2 **De vulling:**

Doe 500 ml melk in een kookpot, voeg de suiker, de vanille suiker en de dessertrijst toe. Verwarm het geheel tot het net niet kookt en laat dit gedurende 30 minuten staan op een zacht vuurtje.

3 **Bereid de banketbakkersroom volgens de bereidingswijze op de verpakking. Gebruik hier 400 ml melk in plaats van 500 ml melk zoals aangegeven staat op de verpakking. Laat deze gedurende 15 minuten rusten in de koelkast.****4** **Meng de afgekoelde rijstpap samen met de afgekoelde banketbakkersroom en het ei tot een glad geheel.**



Dr. Oetker n.v

- 5 Vet de bakvorm in en verwarm de oven op. Rol het deeg uit en leg het in de ingevette bakvorm. Giet de vulling hierover.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Plaats in de oven: In het midden

Baktijd: 30 minuten

- 6 Haal de taart uit de oven en laat deze afkoelen op een taartrooster. Smakelijk!



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be

- Tel. 0800 - 90.307