



RIJSTEVLAAI

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Nederland

Gang: Voor bij de koffie

Hoeveelheid: 8 personen

Tijd: 105 minuten

Ingrediënten vlaibodem:

- 250 gram bloem
- 5 gram gedroogde gist
- ½ tl zout
- 40 gram boter, op kamertemperatuur
- 30 gram suiker
- ½ ei
- 100 ml melk, lauwwarm

Ingrediënten vulling:

- 150 gram dessertrijst (Lassie)
- 800 ml volle melk
- 125 gram suiker
- merg van ½ vanillestokje
- 2 eieren
- snuf zout

Ingrediënten topping:

- 250 ml slagroom (35% vet)
- 30 gram suiker
- chocoladeschaafsel
- poedersuiker, om te bestuiven

Extra benodigheden:

- vlaaipan Ø 28 cm (2½-3 cm hoog)
- deegroller

Bereiding vulling (1):

- Doe 150 gram dessertrijst, 100 gram van de suiker, 800 ml melk en het vanillemerg in een pan en breng dit al roerend zachtjes aan de kook.
- Laat het 12 - 14 minuten op laag vuur zachtjes koken tot een romige rijstepap.
- Blijf wel regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen.
- Laat de rijst afkoelen tot kamertemperatuur.

Bereiding vlaaibodem:

- Meng in een grote kom of keukenmachine alle ingrediënten voor het deeg en kneed deze 10 minimaal 10 tot 15 minuten goed door.
- Maak een bol van het deeg en leg deze terug in de kom.
- Dek af met plastic en laat op een warme plek 1 uur rijzen.
- Kneed het deeg nogmaals kort door.
- Rol het uit op een bebloemd werkblad tot een ronde lap die ruim over de vlaaipan past
- Vet de vlaaivorm in met wat boter.
- Bekleed de vlaaipan, maar laat de overhangende rand zitten. Die snijden we er pas vanaf als de vulling erin zit.

Bereiding vulling (2):

- Splits de eieren en roer de eidooiers door de afgekoelde romige rijstepap.
- Klop in een brandschone kom de eiwitten op met 25 gram van de suiker.
- Spatel de opgeklopte eiwitten voorzichtig door de rijstepap.
- Verdeel de vulling egaal en gelijkmatig over de vlaaibodem.
- Verwijder het overtollige deeg door met een deegroller over de vlaaipan te rollen.
- Laat de vlaai even rusten.

Bereiding in de oven:

- Verwarm ondertussen je oven voor op 200–220 °C onder- en bovenwarmte en plaats het rooster laag in de oven. De temperatuur kan per oven verschillen, dus houd straks de vlaai goed in de gaten.
- Schuif de vlaaipan in de voorverwarmde oven en bak de vlaai 25 - 30 minuten.
- Haal de vlaai uit de oven en deze een half uur in de vlaaipan afkoelen.
- Plaats de vlaai op een rooster en laat verder op kamertemperatuur afkoelen.

Bereiding topping:

- Klop ondertussen 250 ml slagroom op met 30 gram suiker.
- Garneer de taart met het slagroom.
- Bestrooi het slagroom met de chocoladeschaafsel en bestuif licht met poedersuiker.

Eetsmakelijk!