

Ingrediënten

Wat hebben we nodig:

- 1 vel bladerdeeg, uitgerold
- 2 dozen Boss rijst met vanillesmaak
- 85 gr kristalsuiker
- 75 gr zelfrijzende bloem
- 4 eieren



Zo'n smeug rijsttaartje, dat moet je gewoon eens geproefd hebben. Dit eenvoudige recept van Tupperware is makkelijk om te maken en het resultaat is perfect.

Recept

Hoe gaan we te werk:

- Verwarm de oven voor op 210°C.
- Laat het bladerdeeg 10 min rusten uit de koelkast voor je het uitrolt.
- Leg het bladerdeeg met het bakpapier in de bakvorm. Kies de vorm niet te groot.
- Meng de rijst met de suiker, de bloem en de dooiers.
- Klop de eiwitten op en spatel ze door de rest van het beslag.
- Schep de vulling in de taartvorm.
- Bak de taart 20 - 25 min of tot ze goudbruin is.

TIP:

Je kan natuurlijk ook kleine rijsttaartjes maken. Baktijd 15- 20 min.

Voeg het merg van een vanillestokje toe aan het beslag.

Je kan het bladerdeeg vervangen door kruimeldeeg, of het deeg gewoon weglaten.

Bron 08/07/2013

<http://kokenenhogehakken.blogspot.be/2012/11/rijsttaart.html>