

Rijstevlaai

(190°C – 30 minuten)

Ingrediënten

Bodem:

- 200 gram bloem
- 5 gram droge gist
- 3 tl suiker
- snuf zout
- 30 gram gesmolten ongezoeten roomboter
- 45 gram ei
- 70 ml handwarme melk

Vulling:

- 700 ml volle melk
- 400 ml slagroom
- 115 gram dessertrijst
- 100 gram suiker
- 2 tl [vanille extract](#)
- 2 eieren (geklopt)

Topping:

3-4 el suiker
chocoladeschaafsel of -krullen



Bereiding:

- Doe de bloem, gist, suiker en zout in een kom. Voeg hier de boter, ei en melk aan toe. Kneed tot een zacht en soepel deeg dat niet meer plakkerig is. Dek het deeg af en laat rijzen tot het in volume verdubbeld is, ongeveer een uur.
- Doe voor de vulling de melk en vanille extract in een pan, breng het aan de kook en voeg dan de rijst en suiker toe. Roer even los en breng weer aan de kook. Zet het vuur dan laag en laat het geheel inkoken tot de rijst gaar is. Het moet nu nog wel een vochtig papje zijn. Blijf tijdens het inkoken roeren om te voorkomen dat je rijst aanbrandt. Haal dan de pan van het vuur en roer de opgeklopte eieren door het rijstmengsel.
- Als het deeg voldoende is gerezen, druk dan de lucht uit het deeg en kneed tot een gladde bal. Rol de bal deeg uit zodat hij in de vorm past. Bekleed de vorm met het deeg.
- Prik nu wat gaatjes in de deegbodem, dek hem af en laat hem even een kwartiertje staan.
- Giet de vulling in de vorm. Schuif de vorm in de oven en bak de vlaai in 25-30 minuten op 190 °C (boven- en onderwarmte). De vulling moet net gestold zijn. Laat de taart even in de vorm afkoelen voordat je hem eruit haalt en op een rooster helemaal laat afkoelen.
- Als de taart helemaal is afgekoeld, kun je de slagroom aanbrengen. Dit kun je het best kort voor serveren doen, dan blijft hij het mooist.
- Klop de slagroom op met de suiker en breng aan op de vlaibodem. Chocolade schaafsel kun je eenvoudig maken van een reep pure chocola.