

## Rijsttaart

### Ingrediënten:

- 1 liter melk (halfvolle of volle)
- 100 gr. boter
- 200 gr. rijstvlokken (Bosto Rice Flakes)
- 200 gr. suiker (of beetje minder, naar goesting)
- 2 eieren

### Bereiding:

- Doe de melk, de boter, de rijstvlokken en de suiker in een ruime kom.
- Breng alles samen – al roerend - aan de kook brengen.
- Laat het gedurende 6 minuten op een zacht vuurtje, al roerend, verder koken tot een dik geheel.
  
- Laat de brij wat afkoelen (eventueel in een koud waterbad)
- Roer er dan twee eierdooiers in.
- Klop de eiwitten op met wat vanille-essence of 2 zakjes vanillesuiker en een snuf zout.
- Roer de eiwitten onder de massa.
  
- Breng de massa in een beboterde en bebloemde vorm.
- Bak gedurende ± 40 min. op 200° (180 ° in de warme luchtoven)
- De baktijd hangt af van de dikte.

