



PORTIES: 12 personen (taart van 24 cm)

INGREDIËNTEN

BODEM

- 225 gram bloem
- 5 gram droge gist
- 3 tl suiker
- snuf zout
- 30 gram gesmolten ongezoeten roomboter of margarine
- 1 ei
- 70 ml handwarme melk

VULLING

- 700 ml volle melk
- 115 gram dessertrijst
- 80 gram suiker
- 5 zakje Vanillesuiker (40 gr)
- 2 eieren (geklopt)

TOPPING

- 400 ml slagroom
- 3-4 el suiker
- chocoladeschaafsel of -krullen of fijngehakt





INSTRUCTIES

1. Begin met het maken van het deeg voor de bodem. Hiervoor doe je 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, ik had hiervoor iets meer dan een uur nodig.
2. Terwijl je deeg rijst, kunt je de vulling vast gaan maken. Je kunt gelijk beginnen, maar je kunt ook even wachten tot je deeg al een half uurtje tot drie kwartier heeft gerezen. Dan sluit het maken van de verschillende onderdelen straks net wat beter op elkaar aan.
3. Doe 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.
4. Terwijl je rijst staat te koken kun je even kijken of het deeg voor de bodem al is verdubbeld. Druk dan het 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. Je hebt altijd stukjes die overlappen, dit kun je mooi afsnijden door je deegroller te gebruiken. Rol over de rand van de vorm heen (over het overlappende deeg dus) en je zult zien dat al het overvloedige deeg netjes wordt afgesneden.
5. Prik nu wat gaatjes in de deegbodem, dek hem af en laat hem even een kwartiertje staan.
6. Nog even voor de duidelijkheid. Je kunt de bodem dus uitrollen en de vorm bekleden terwijl je rijst staat te koken. Vergeet niet de rijst met enige regelmaat door te roeren.
7. Wanneer je bodem en vulling klaar zijn, giet je 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.
8. 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.
9. Klop de slagroom op met de suiker en breng aan op de vlaaibodem. Chocolade schaafsels kun je eenvoudig maken van een reep pure chocola, [hier zie je](#) hoe je dat doet.