

12-12-2017

Kookavond

Gekaramelliseerd rijsttaartje met sinaasappel en gedroogde vruchten

Nodig:

- 200 gr ronde rijst
- 75 cl melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 gr fijne kristalsuiker
- 20 gr boter
- 2 eieren
- 50 gr gele rozijnen
- 1 gekonfijte sinaasappel
- 3 gedroogde abrikozen

Voor de karamel: 10 suikerklontjes, citroensap

Zo maak je het:

- Spoel de rijst en kook 5 minuten in kokend water en giet af.
- Doe de melk in een pan, samen met 75 gr fijne kristalsuiker en de vanillesuiker, een snuifje zout, de rijst en 30 gr rozijnen. Laat op laag vuur ongeveer 30 minuten koken (tot de melk volledig is geabsorbeerd).
- Voor de karamel, verwarm in een pan de suikerklontjes met 2 eetlepels water tot ze karamelkleurig worden. Stop het stollen met een paar druppels citroensap.
- Smeer vier ramequins in met karamel.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snij twee gedroogde abrikozen in heel kleine blokjes.
- Klop de eieren los.
- Voeg als de rijst met de rozijnen gekookt zijn, de rest van de fijne kristalsuiker toe, de boter, de geklopte eieren en de abrikozenblokjes, meng goed.
- Verdeel het mengsel over de ramequins met karamel, zet in de oven en laat 20 min. bakken. De taartjes moeten mooi goudbruin zijn en laat afkoelen.
- Snij de gekonfijte sinaasappel in partjes en de resterende abrikoos in dunne plakjes.
- Stort de taartjes op de borden en versier met de partjes sinaasappel en garneer met de rest van de gedroogde vruchten. Dien onmiddellijk op.