

Recept rijstevlaai

www.vlaairecepten.nl

Voor 8-10 personen

Bereidingstijd totaal: +/- 120 minuten

Ingrediënten:

Deeg:

- 200 gram bloem
- 12 gram gist
- 1 dl melk
- 20 gram boter
- 12 gram suiker
- 1/2 ei
- beetje zout

Vulling:

- 1 l melk
- 100 gram paprijst
- 130 gram suiker
- (10 g bloem of custard)
- 2 1/2 eieren

Garnering (naar keuze):

- 1/4 liter slagroom
- 2 theelepels suiker
- 1 theelepel vanillesuiker
- 20 gram pure chocolade

Bereidingswijze:

Rijst koken:

- Breng de melk aan de kook en strooi de rijst met 100 gram suiker erin
- Laat het al roerend aan de kook komen, zet de pit klein, leg de deksel op de pan en laat de rijst in een uur garen (slechts af en toe roeren!)
- Is de rijst gaar maar is er nog ongebonden melk in de pan, bindt dit dan: maak de bloem of custard aan met een beetje koude melk, giet dit roerend in de rijst en laat even al roerend doorkoken
- Laat de rijst gedeeltelijk afkoelen

Deeg maken:

- Maak de melk lauw (niet heet!) en los de gist erin op
- Doe het zout onderin een grote kom en zeef de bloem erboven
- Maak een kuiltje in de bloem en voeg boter, suiker en het ei erbij
- Schenk het gist/melk-mengsel erbij
- Kneed het geheel tot een glad, soepel en luchtig deeg met de hand of met behulp van een keukenmachine / mixer met deeghaken
- Kneed het deeg dan nog even goed door met de hand op een met bloem bestoven werkblad. Plakt het erg aan de handen, voeg dan nog wat bloem toe. Is het te stijf, giet er dan een scheutje melk bij
- Zet het deeg op een warme plaats, afgedekt met een vochtige doek, om te rijzen tot het volume is verdubbeld
- Na het rijzen opnieuw kneden en uitrollen tot een ronde lap waarmee de hele vlaai bodem bedekt kan worden (in dit geval ongeveer 32 centimeter)

- Bekleed de vorm met het deeg. Het deeg dat over de bodem uitsteekt verwijderen door er met de deegroller overheen te rollen
- Prik het deeg hier en daar in met een vork en zet het nogmaals op een warme plaats om te rijzen

Rijstvulling aanbrengen:

- Splits de eieren
- Roer de dooiers schuimig met 30 gram suiker en schep dit door de bijna afgekoelde rijstepap
- Klop de eiwitten stijf en schep de helft van het eiwit voorzichtig door het rijstmengsel
- Verdeel van dit mengsel de helft over de vlaai
- Schep dan het resterende stijfgeklopte eiwit door de achtergehouden rijst en verdeel dit weer over de vlaai, bovenop de eerste laag met minder eiwit

Rijstevlaai bakken:

- **Ovenstand:** Elektrisch 220° - Hetelucht 200° - Gasoven stand 4-5
- **Baktijd:** 25-30 minuten
- Kijk na 20 minuten en draai de vlaai als de ene kant bruiner is dan de andere
- De vlaai is gaar als de vulling en het deeg bruin zijn en het deeg loslaat van de vorm
- Haal de vlaai uit de oven. Maak hem met een spatel rondom los van de bakvorm. Bedek de bovenkant van de vlaai met aluminiumfolie. Leg daarop een rooster (ondersteboven) en keer het geheel om
- Verwijder de bakvorm. Leg een tweede rooster op de onderkant van de vlaai en keer het geheel weer snel om. Verwijder het rooster en de folie
- Laat goed afkoelen

Rijstevlaai opmaken:

- Klop de slagroom met de suiker en vanillesuiker luchtig, zodat hij nog net van de lepel valt
- Breng kort voor het serveren de slagroom gelijkmatig aan op de vlaai
- Rasp de chocolade in grove krullen en strooi dit over de slagroom

Variaties:

- Voeg aan de rijstepap wat vanillesuiker of een vanillestokje toe
- Breng na het bakken eerst een kersenvulling aan voor het afgarnen met slagroom en chocolade. Neem een halve literpot kersen op sap en laat uitlekken. Neem per dl sap 7 g aardappelmeel en maak het aan met een beetje kersensap. Breng de rest van het sap aan de kook, giet er al roerend het aangemaakte aardappelmeel bij en laat onder voortdurend roeren even doorkoken. Voeg de kersen toe en roer het mengsel door. Laat het iets afkoelen en verdeel het over de vlaai. Maak dan af met slagroom