

Cake van gebakken rijst met karamel

4 personen

Ingrediënten

- 1 l sojamelk
- 125 g ronde of dessertrijst
- 85 g suiker
- 1 vanillestok
- 2 eieren
- 1 klontje boter

Voor de karamel

- 100 g suiker

Bereiding

1. Snij de vanillestok in twee.
2. Zet de melk op in een grote kookpot.
3. Voeg de vanillezaadjes en – stok toe.
4. Doe er de gespoelde ronde rijst bij.
5. Laat 30 minuten al roerend pruttelen.
6. Vet de taartvorm in.
7. Smelt de suiker droog in de pan tot karamel.
8. Blus met een scheutje water en laat een deel van het water verdampen.
9. Giet in de taartvorm en laat opstijven in de koelkast.
10. Doe de suiker en de dooiers bij de rijstpap.
11. Klop het eiwit half op en meng onder de rijstpap.
12. Vul de taartvorm op met de rijstpap.
13. Bak 30 minuten in de voorverwarmde oven op 180 ° graden.
14. Haal uit de oven en keer om op een bord.