

# RIJSTPUDDING MET ROOM - FEESTELIJK

DEC 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

100	gr	Rijst – dessertrijst
4	dl	Melk
75	gr	Griessuiker
1	st	Vanillestokje
2	st	Eierdooiers
2	dl	Room
1	el	Bloemsuiker
Eventueel :	4	st Physalis vruchtjes (lampionnetjes)

Bereidingstijd: 35 minuten + koelen en opstijven

## Werkwijze :

Verwarm de oven voor op **160** gr C en zet een ovenschotel klaar.

Spoel 100 gr dessertrijst in een zeef onder koud stromend water.

Laat even uitlekken en giet dan de rijst in een pot.

Voeg 4 dl melk toe samen met 75 gram griessuiker en een opengesneden vanillestokje.

Laat alles zachtjes aan de kook komen. Blijf voortsdurend roeren.

Haal op het kookpunt de pot onmiddellijk van het vuuren giet de inhoud in de ovenschotel.

Schuif de schotel in de warme oven en laat ze daar 35 minuten genieten van de sauna.

Klop in een tasje 2 eierdooiers los.

Haal de schotel uit de oven en meng de eierdooiers onder de nog warme gare rijst.

Plaats in de koelkast.

Meng 1 eetlepel bloemsuiker onder 2 dl room en klop even door door tot een lopende massa.

Spatel dit mengsel onder de koude rijst.

Giet de pudding in vormpjes (tasjes of glaasjes of tumblers) en laat opstijven in de koelkast.

Serveren:

Eventueel nog een toefje slagroom en/of een Physaliskers (lampionnetje)

Smakelijk eten.

=====