

# Rijsttaart

## Ingrediënten

*Torta di riso, een Italiaans dessert!*

- 1 liter volle melk of sojamelk
  - 40 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
  - 150 gram risottorijst
  - 3 eieren
  - Citroenrasp van 2 citroenen
  - Sap van 2 citroenen
  - 75 gram amandelmeel
  - 2 theelepels vanille-aroma
- 
- Springvorm (23 cm)



## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C en vet de springvorm licht in.

Breng in een pan de melk en de Kristal aan de kook. Voeg de rijst toe en laat het mengsel zonder deksel en onder af en toe roeren, 45 minuten op laag vuur doorkoken totdat de melk is opgenomen en de rijst zacht is. Laat vervolgens de rijst afkoelen.

Kluts in een kom de eieren en meng de afgekoelde rijst, citroenrasp, het citroensap, amandelmeel en het vanille-aroma er doorheen.

Schep het mengsel in de bakvorm en verdeel het met een spatel gelijkmatig in de vorm. Bak de taart in circa 45 minuten gaar en laat deze in de vorm afkoelen.

Bon appetit!