

Rabarberrijsttaart

(Zeer lekker & daarna zeer veel afwas)

Wat is het?

Een lichte rijsttaart met op de bodem een flinke laag rabarber. Dat maakt het sappiger en fruitiger dan een gewone rijsttaart, en meteen ook een pak lichter.

Wat hebt gij nodig om het te maken?

Of om het te laten maken door andere leden van uw huishouden, voor zo ver voorradig en met bakgoesting. Los van de noodzakelijke hardware zoals een keuken of kookhoek, potten en pannen, een fornuis, een klopper, kommen, een taartvorm, hebt gij natuurlijk ook software nodig, te weten dit recept en te weten een aantal vaardigheden, keukenvaardigheden waarvan we hopen dat ze in uw koppeke zitten, parate en praktische kennis zogezegd, zoals daar zijn: het eiwit van het eigeel scheiden, het eiwit stijf kloppen, melk aan de kook brengen, witte saus maken, en zo meer; Nu ja, witte saus hebt gij in dit recept niet nodig, maar het fatsoenlijk kunnen maken van niet klonterende en niet schiftende witte saus die op de koop toe nog goed smaakt, beschouwen wij hier als een test-basisvaardigheid: als gij dat kunt, dan moet gij met dit recept ook wel overweg kunnen, zo niet, dan kunnen wij niets beloven. Ga dan liever eerst nog een toertje lopen en begin dan met frisse moed en stevige honger aan deze verrukkelijke taart.

Maar terzake: wat hebt gij nodig aan dingetjes die er in moeten:

- 1 liter magere melk of een alternatief voor melk (haverdrink, sojadrink, ... maakt niet uit maar géén chocomelk wel te verstaan. Alhoewel, wie weet, ge kunt het misschien eens proberen, maar aan ons is het alvast niet besteed, wij eten onze chocolade zuiver en zwart, zo zwart mogelijk, dus zeker niet opgelost in een vloeistof.)
- 190 gram echte rijstpapriest. En laat u niks wijsmaken hé, alleen echte rijstpapriest is geschikt, kom dus niet af met basmatierijst of zo van die dingetjes. En neen, couscous, dat zijn geen heel kleine rijstkorreltjes.) Als wij hier bij elk ingrediënt zoveel uitleg moeten geven opdat gij het zoudt verstaan, dan gaat dat hier nog lang duren voor gij uw waterende tanden in de rabarberrijsttaart kunt slaan. Dus we gaan het vanaf HIER wat rapper laten vooruit gaan.
- 16 gram vanillesuiker (2 zakjes)
- 40 gram soja bakboter
- 40 gram bruine kandijnsuiker
- 2 eieren (en 2 reserve - eieren *achter* de hand, voor als het splitsen *uit* de hand loopt)
- 1 rol kruimeldeeg
- 3 à 4 stelen rabarber, vers van uw erf. Wat? Hebt gij geen rabarber op uw erf staan? Of hebt gij zelf helemaal geen erf om iets op te laten staan? Zelfs geen heel klein schattig straattegelertje? Stuur dan als de bliksem een bericht naar info@geshaalopers.be en wie weet helpen wij u uit de miserie en aan een passende porte plukverse rabarberstelen.

Ziezo, als we niks vergeten zijn, dan is dat alles wat gij nodig hebt, en als we wel iets vergeten zijn, dan merkt gij dat wel verderop in het recept. Aan de slag nu!

Wat doen we nu?

Dat is niet in 2 woorden gezegd, er komt aardig wat bij kijken. Wij gaan u dat echter stap voor stap uitleggen, ja zogezegd bij het handje nemen zelfs. En dat dus stapsgewijs en in volgorde.

1. Breng de melk aan de kook in een voldoende grote pot op een zacht vuur. Roer er de 16 gram vanillesuiker onder en roer regelmatig in de melk. Nu denkt gij: dat begint al gemakkelijk. Maar hola pola, daarin zoudt gij u lelijk kunnen vergissen. Want terwijl gij denkt: dat gaat hier nog wel een tijdje duren voor die melk kookt, ik ga rustig even de bedden opdekken, of de was ophangen, of wat gij u ook in uw koppeke zoudt halen, en hebt het vlaggen, voor gij het weet kookt de melk over. En wij kunnen u verzekeren, dat wilt gij niet meemaken! Want melk die overkookt, dat is pas miserie, een plakboel van jewelste en bovendien weet ge niet hoeveel melk gij nu tekort komt voor uw recept. Neen, gedenkt daarom steeds de woorden van de Kantieke Schoolmeester: *“Verlaat nooit de melk die gij aan de kook brengt.”*
2. Zodra de melk kookt, voeg er dan al roerende de rijst aan toe en breng opnieuw aan de kook. Laat gedurende 40 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. En regelmatig eens goed omroeren. Nu denkt gij natuurlijk: “regelmatig” wat is dat? Is dat elke 10 minuten, elke 5 minuten? Wel, dat is natuurlijk een kwestie van feeling, maar als gij geen feeling hebt maar wel een ander tijdschrift, zet dan de radio aan op een post die continu muziek speelt, en ga om de twee liedjes eens roeren. Tenzij het van die ellenlange nummers zijn natuurlijk, zoals eh, nu ja, maakt niet uit, ge begrijpt wat wij bedoelen, regelmatig roeren.
3. Haal na 40 minuten de pot van het vuur. Roer de 40 gram bakboter en de 40 gram kandisuiker onder de pap. Goed omroeren, daarna de pap een tiental minuutjes laten afkoelen, maar regelmatig eens omroeren.
4. Was de rabarberstelen en snij ze in blokjes, doe ze in een kom en sprenkel er eventueel een beetje citroensap op.
5. Nu komt de kat op de koord en wie weet ook nog de aap uit de mouw: gij zult nu uw culinaire vaadigheden op de spits drijven en het eigeel van het eiwit scheiden van beide eieren. Het eiwit doet gij in een kom en het eigeel mengt gij, per ei, meteen onder de lichtjes afgekoelde pap. Wel meteen goed mengen, anders zorgt de warme pap ervoor dat ge een omelet krijgt in plaats van rijsttaart.
6. Haal de rol kruimeldeeg uit de verpakking en laat even liggen
7. Klop nu het eiwit tot een mooi stevig schuim.
8. Rol nu het kruimeldeeg uit, op het bakpapier, schik het in de bakvorm, zorg dat de randjes mooi rechtop staan, knip het overtollige bakpapier weg (bakpapier waar niets op ligt verbrandt in de over en dat stinkt, wat we niet willen: het moet straks in de keuken naar lekkere taart ruiken, niet naar verschroeid papier) en prik met een vork gaatjes in de bodem van het kruimeldeeg. Hoeveel gaatjes? Ja zeg,...
9. Verwarm de oven op 190°
10. Pak nu uw kom opgeklopt eiwit en meng dit ZEER VOORZICHTIG onder de rijstpap. Ga hierbij dus voor de gelegenheid eens NIET als een wildevrouw/wildeman te keer want dan is het naar de knoppen, dan hadt gij dat eiwit niet zo goed niet op kunnen kloppen. Want de bedoeling is dat uw pap nu een pak luchtiger wordt en straks in de oven dankzij het eiwit mooi en ongelijkmatig zal kleuren. Ja zeker, ongelijkmatig, zodat de taart bovenaan hier en daar geel en hier en daar bruin is.
11. Bedek de bodem van de taart rijkelijk met de stukjes rabarber. Wat? Hebt gij veel te veel rabarber geschild? Geen nood, kieper dat in een kookpot en laat dat op een zeer zacht vuurtje gedurende een half uurtje moezen. Wel regelmatig roeren hé, met een houten lepel

natuurlijk hé. Dat heeft niets met de taart te maken, maar dan hebt gij straks een lekker potje rabarberspijs, voor bij de boterham of om gewoon zo weg te lepelen, jammie!

12. Kieper de pap over de rabarber, zodat alle rabarber bedekt is en de taart tot de randen goed gevuld is. Wat, hebt gij nu weer nog pap over? Dat is normaal, maar geen nood, neem een tweetal kleine vuurvaste kommetjes en vul die met de overgebleven pap, dan hebt gij straks naast uw rabarberrijsttaart ook nog twee kleine gewone rijsttaartjes zonder koek.
13. Schuif de taart in het midden van uw op 190° verwarmde over en laat gedurende 45 minuten bakken. Als gij in het begin van het bakproces begerig door het raampje van de oven blik, dan zult gij verstelt en ietwat in paniek staan omdat de pap erg hoog oprijst. Geen nood echter, dat zakt wel terug. En eenmaal de taart uit de over komt en staat af te koelen, zakt het nog meer, want de gestoofde rabarber neemt veel minder plaats in dan de rabarberblokjes. Daarom dat ge in de vorige stap de taart goed mocht vullen met pap.
14. Ziezo, naar 45 minuten baktijd is de taart kan en klaar. Nu nog laten afkoelen (eerste 15 minuten in het bakblik, daarna eruit klaten schuiven op een grote platte schaal en meteen het bakpapier er met korte rukjes onderuit trekken (dus niet zoals die truk met het tafellaken dat gij van onder het servies op een volledig gedekte tafel rukt, kletter de kletter de kletter).



Smullen, en dan de afwas nog...