**Rijsttaart**

rijstpap

[kruimeldeeg](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm)  
2 eieren  
bloemsuiker

Bedek een taartbodem met het deeg, druk goed aan, snijd het overtollige deeg weg en zet de vorm in de koelkast om op te stijven.

Maak ondertussen een klassieke rijstpap.

Klop daarna 2 eigelen los. Meng dit met de rijstpap. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door de bereiding.

Giet de bereiding in de koude taartvorm en zet die 40 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.

De taart moet gemarmerd donker- en lichtbruin zijn en als je er een spiesje insteekt, mag er geen vocht aankleven. Laat volledig afkoelen voor het opdienen. Je kan afwerken met wat bloemsuiker.