

Verfijnde rijstpudding

(6 tot 8 personen)



Ingrediënten:

100 gr	Rrozijnen
3 eetl.	Rum
100 gr	Papriest, gewassen
½ l	Melk
3 ½ dl	koffieroom
2 theel.	Geraspte citroenschil
2 theel.	Geraspte sinaasappelschil
4 eetl.	Suiker
4 eetl.	Bruine basterdsuiker
2 theel.	Vanille-essence
3	Eierdooiers
¼ l	Garderoom
	Kaneel naar smaak

1. Doe de rozijnen met de rum in een kom en laat 15 minuten intrekken.
2. Verwarm de oven voor op 180° C. Gebruik een soufléform met een inhoud van 1,5 liter.
3. Laat de rijst intussen 10 minuten koken in kokend water. Breng de melk met de koffieroom aan de kook. Giet de rijst af.
4. Doe de hete rijst in een kom. Voeg de hete melk, de citroen- en sinaasappelrasp, de suiker, de basterdsuiker, de vanille-essence en de rozijnen toe en roer alles goed door elkaar.
5. Giet het mengsel in de soufléform en zet de vorm in een ovenschaal waarin een laagje van 5 cm heet water is gegoten. Zet de ovenschaal met de vorm 15 minuten in de voorverwarmde oven.
6. Klop de eiwitten los met de garderoom. Schep dit mengsel door de rijst en zet de vorm nog 45 minuten in de oven die naar 160° C is teruggeschakeld.
7. Neem de gare rijstpudding uit de oven. Roer er naar smaak kaneel door. Laat de pudding afkoelen tot kamertemperatuur en zet daarna in de koelkast. Serveer de pudding desgewenst in glazen coupes.