Zwitserse paastaart

Bereiding	45 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

400 ml melk

½ tl zout

80 g rondkorrelrijst, carnaroli

De melk en het zout in een pan doen en aan de kook brengen. De rijst toevoegen en onder af en toe roeren op een laag vuur laten sudderen tot de rijst gaar is. De melkrijst laten afkoelen.

1 zandtaartdeeg, rond uitgerold, ø 32 cm

50 g abrikozenjam

De bakvorm met het zandtaartdeeg bedekken en overtollig deeg aan de rand wegsnijden. Met een vork in de deegbodem prikken en de deegbodem met abrikozenjam bestrijken. Koud wegzetten.

De bakplaat in de gaarruimte schuiven om deze voor te verwarmen.

Ovenruimte tot 175 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

3 eieren

130 g suiker

1 citroen

150 g volle kwark

200 ml volle room

100 g amandelen, gepeld, gemalen

60 g sultanarozijnen

De eieren splitsen. De citroenschil raspen. De eigelen, de citroenschil, de kwark, de room, de amandelen, de sultanarozijnen en de afgekoelde melkrijst in een kom doen en goed met elkaar mengen.

De eiwitten met de suiker stijf kloppen en voorzichtig onder de rijst scheppen. Het rijstmengsel over het zandtaartdeeg verdelen. De ronde bakplaat op de voorverwarmde bakplaat in de gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

PizzaPlus 175 °C gedurende 45 Mins

8 wortels van marsepein

poedersuiker

De taart na het garen laten afkoelen, met poedersuiker bestrooien en met de wortels van marsepein garneren.

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø29 cm

Bakplaat