

Ingrediënten

220 g (gram) Bloem
3.5 g (gram) Dr. Oetker Gist
30 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
0.5 tl (theelepels) Zout
2.5 Stuk(s) Ei
770 ml Melk
125 g (gram) Dessertrijst
85 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Vanillestokje
1 Blik(ken) Taart- en vlaivulling Kersen
250 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
20 g (gram) Donkere basterdsuiker

Keukenspullen

Vlaaivorm (of quichevorm) 28/30 cm
Deegroller
Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Deeg bereiden

Doe de **bloem (220 g)**, **roomboter (30 g)**, **basterdsuiker (20 g)**, het **gist (3.5 g)**, **zout (0.5 tl)**, **losgeklopt ei (0.5)** en de **melk (lauw, 70 ml)** in een kom en kneed tot een soepel deeg. Het duurt ongeveer 10-15 minuten voordat het deeg soepel is. Het deeg kan met de hand of mixer met deeghaken gekneet worden.

Leg het deeg in een kom afgedekt met een vochtige theedoek of huishoudfolie. Laat het deeg een uur rijzen.

2. Rijstvulling bereiden

Doe de **melk (700 ml)**, **dessertrijst (125 g)**, **kristalsuiker (85 g)**, het merg van het **vanillestokje (1 stuk)** en het stokje in een pan. Breng dit aan de kook. Kook de rijst gaar. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Blijf steeds roeren in de rijst.

Laat het mengsel iets afkoelen en klop de **eieren (2 stuks)** door het mengsel.

3. Rijstevlaai bakken

Verwarm de oven voor op 190 graden. Vet de vlaaivorm in met boter of bakspray.

Neem het deeg uit de kom. Druk het deeg plat en kneed het nog een keer stevig door. Rol het deeg uit en bekleed hiermee de bodem van de vlaaivorm. Prik met een satéprikker kleine gaatjes in de bodem.

Vul de vorm met de rijstvulling en strijk het mooi glad.

Bak de vlaai in de oven in 25 tot 30 minuten gaar. Laat de vlaai hierna 5 minuten afkoelen en haal deze dan uit de vorm. Laat de vlaai vervolgens volledig afkoelen.

4. Topping

Verdeel de **kersenvulling (1 blik)** over het midden van de vlaai. Klop de **slagroom (250 ml)** op samen met de **vanillesuiker (2 zakjes)** en doe het vervolgens in een spuitzak met kartelmondje. Spuit toeven langs de rand van de vlaai.