

# Tarta belgiana dulce cu orez

## Tarta belgiana dulce cu orez

### Ingrediente :

Pentru blat: 300 g faina, 125 ml lapte caldut, 100 g unt topit si racorit, 3 oua, 1 pachet zahar vanilat, 50 g zahar, 1 pachet drojdie uscata. Pentru umplutura: 1 l lapte, 100 g zahar, jumatate baton de vanilie, 180 g orez cu bob rotund

### Preparare :

Se pune la fiert, la foc potrivit, laptele cu zaharul, vanilia rasa din baton si un praf de sare. Cind fierbe, se toarna in ploaie orezul si se reduce focul la mic. Se lasa sa se fiarba 35-40 de minute. Se lasa sa se raceasca complet (2-3 ore la temperatura camerei). Intr-un castron, se amesteca faina cu drojdia, se adauga zaharul, zaharul vanilat, un ou, laptele si la final untul topit. Se framinta (de preferinta cu mixerul) cel putin 5 minute. Se lasa aluatul sa creasca, intr-un loc cald, jumatate de ora. Se rastoarna si se mai framinta odata. Se unge o forma de tort cu unt si se dispune aluatul, ridicindu-se o margine de 3 cm. Se bat cele doua oua ramase si se pastreaza o lingura pentru uns. Restul se amesteca in orez. Se repartizeaza orezul pe tarta si se niveleaza. Se unge cu ou si se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius, 25-30 de minute. Se ia imediat din cuptor si se muta (atentie, nu rasturnati!) pe un platou, unde se lasa sa se raceasca inca 2 ore.

Ca varianta se poate adauga sucul de la o jumatate de lamiie la compozitia de orez inainte de a pune ouale.