

POLENTA-RABARBERTAARTJES



Ingrediënten (voor een taart voor 8 personen):

- 210 g polenta
- 6 zakjes Canderel vanilla
- 1 buisje vanille-essence
- 120 g bruine suiker zoetstof
- 2 el zoetstof
- 600 ml rijstmelk
- 3 rabarberstengels



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Was de rabarberstengels, schil ze en snij ze in kleine stukjes.
- Meng hieronder 2 el zoetstof naar keuze.
- Doe de rijstmelk in een kookpot, samen met de Canderel vanilla, de vanille-essence, de bruine suiker zoetstof en de polenta.
- Verwarm dit alles op het vuur tot aan het kookpunt onder voortdurend omroeren.
- Haal het geheel onmiddellijk van het vuur als het kookt.
- Verdeel alles in de muffinvormpjes, maar vul ze maar tot in de helft.
- Gebruik een siliconen bakvorm voor muffins (zo hoeft je de bakvorm niet in te vetten).
- Leg de stukjes rabarber bovenop het deeg en zet dit vervolgens 20 minuten in de oven op 180°C.
- Laat de taartjes afkoelen en verwijder ze daarna uit de muffinvormpjes.
- Laat het smaken!